

# **Kartoffel-Kürbis Salat mit Kürbiskernen**

---

## **Zutaten:**

800 g festk. Kartoffeln  
400 g fruchtiges Kürbisfleisch,  
z.B Table Gold  
1 El natives Olivenöl  
2 kleine Zwiebel, fein gehackt  
4 El Kürbiskerne (geröstet)  
1 El Minze (fein geschnitten)  
1 Glas Wasser

## **Sauce:**

5 El Apfel- oder  
Weißweinessig  
100 ml Gemüsebrühe  
je 1 El Kürbis- und Olivenöl  
1/2 Tl Currymischung  
Salz+Pfeffer

## **Zubereitung:**

Kartoffeln in der Schale im Dampf weich garen, noch warm schälen in Scheiben schneiden. Mit der Sauce sorgfältig mischen, 30 Minuten ziehen lassen. Den Kürbis in dünne Spalten/Schnitze schneiden, im Öl einige Minuten dünsten, zusammen mit den Zwiebeln zum Kartoffelsalat geben, vermengen, nochmals kurz Ziehen lassen.

Den Salat anrichten. Mit der feingeschnittenen Minze bestreuen.

*Krewelshof*

Natur. Genuss. Lebenslust.  
EVENTLOCATION KÖLN & EIFEL