Kartoffelsalat mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
35 Minuten + Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	350 kcal/ 1466kJ		
Eiweiß:	11,6 g	Fett:	18,8 g
Kohlenhydrate:	32 g		

Zubereitung:

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste gründlich säubern. In Salzwasser ca. 25 Minuten kochen.

2. Brühe mit Essig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Kartoffeln abgießen und in vierteln. Die Kartoffeln in die Marinade geben, mischen und abkühlen lassen.

3. Schinken in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Danach die Würfel aus der Pfanne nehmen, die Walnüsse grob hacken und ebenfalls in der Pfanne kurz rösten. Paprikaschote putzen, abspülen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und sehr fein schneiden.

4. Schinken, Walnüsse, Paprika, Frühlingszwiebeln und Basilikum mit den Kartoffeln mischen. Nochmals abschmecken und servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

400 g	kleine Kartoffeln, festkochend
400 g	rotschalige Kartoffeln
150 ml	Gemüsebrühe
3 – 4 EL	Essig
1 EL	Dijonsenf
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
80 g	gekochter Schinken
80 g	kalifornische Walnüsse
1	rote Paprikaschote
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	feingeschnittenes Basilikum