

## Kartoffelsalat mit Kräuter-Senfmarinade

### Zutaten für 4 Personen:

900 g mittelgroße, festkochende Kartoffeln

### Für die Marinade:

½ Bund glatte Petersilie

2 Schalotten

½ Bund Schnittlauch

200 ml Gemüsefond

4 EL Speiseöl

4-6 EL weißer Balsamicoessig

4 TL grober Senf

2 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Zucker

### Mediterrane Variante:

200 g Gurke oder Zucchini

Etwas grüner Salat, wie

Rucola bzw. Feldsalat

100 g verschiedenfarbige

Tomaten

### Zubereitung

- 1 Die geschälten Kartoffeln mit dem **Mando-Chef** in Scheiben hobeln (Wellen-Schneideinsatz Stufe 5). Kartoffelscheiben in den Dämpfaufsatz vom **MicroGourmet** geben. Wasserbehälter mit 400 ml Wasser füllen, **MicroGourmet** zusammensetzen und verschließen.
- 2 Kartoffeln in der Mikrowelle bei 800 Watt ca. 18 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten stehen lassen.
- 3 Petersilienblättchen und geviertelte Schalotten in den **Extra-Chef** mit Schneideinsatz geben, fein zerkleinern. Schneideinsatz entfernen, dann den Rühreinsatz in den Behälter setzen. Schnittlauchröllchen, Gemüsefond, Öl, Essig und beide Senfsorten zugeben und alles aufmischen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und unter die noch warmen Kartoffeln heben.
- 4 Den Salat bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, vor dem Servieren nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.
- 5 Für die Variante die geschälte Gurke der Länge nach vierteln, dann in Scheiben schneiden. Rucola waschen, trocknen und grob zerkleinern, Tomaten vierteln oder in Scheiben schneiden. Alles zusammen unter den Kartoffelsalat heben.



Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: ca. 18 Minuten bei 800 Watt + 5 Minuten Stehzeit

Nährwerte pro Portion:

364 kcal/1522 kJ, 18 g F, 39 g KH, 8 g EW

\*\*\*

### Tupperware-Tipp:

Das Dämpfen im **MicroGourmet** in der Mikrowelle ist besonders schonend und verspricht kurze Kochzeiten und vollen Geschmack.

Weitere Rezeptideen im Kochbuch  
„Best of Kartoffel“ oder unter  
[www.tupperware.de/genusswelt](http://www.tupperware.de/genusswelt)

### Pressekontakt

Tupperware Deutschland GmbH

Nicole Burggraf, Telefon: 069 76802-261

E-Mail: [nicoleburggraf@tupperware.com](mailto:nicoleburggraf@tupperware.com)

Tupperware erhalten Sie exklusiv auf Tupperpartys  
Ihren PartyManager finden Sie unter  
[www.machparty.de](http://www.machparty.de) oder [www.tupperware.de](http://www.tupperware.de)