

## Rezeptidee

### Kartoffel-Salat mit Buttermilch-Dressing & Roter Bete



### Zutaten Für 2 Gläser

- 3 Alnatura Eier
- 300 g festkochende Kartoffeln
- Alnatura Meersalz
- 1 Schalotte
- ½ Bund Petersilie
- 150 g Alnatura Rote Bete (vakuumiert)
- 150 ml Alnatura Buttermilch
- 1 TL Alnatura Senf mittelscharf
- 1 gehäufte TL Alnatura Fruchtaufstrich Sanddorn-Orange

### Zubereitung: 20 Min. + 25 Min. Kochzeit

Eier in einem Topf mit Wasser in 12 Min. hart kochen, dann abschrecken, pellen und grob würfeln.

inzwischen Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kalt abspülen.

Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Rote Bete abtropfen lassen und in 1 cm große Würfel schneiden. Für das Dressing Buttermilch, Senf, Fruchtaufstrich und 1/3 TL Salz in einer Schüssel glattrühren.

Kartoffeln, Schalotte, Rote Bete und Eier in dieser Reihenfolge in Schraubgläser schichten. Dressing darüber verteilen, Petersilie daraufstreuen, das Glas verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren kräftig schütteln.