

# HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

## Rezept

### I. Warmer Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl Dressing

#### Zutaten (für 2 Personen)

500g Erdäpfel(Drillinge)

1 Gurke

2 Tomaten

1 Bund Radieschen

1 Frühlingszwiebel

100g Vogerlsalat

125g Mozzarella

1 Zweig Rosmarin

1 EL Speiseöl

20g Kürbiskerne

Salz, Pfeffer

#### Dressing:

20ml Mayonnaise

12ml Uhudleressig

3 EL Joghurt 3,6%

2 TL Honig

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

20ml Steirisches Kürbiskernöl

Weinempfehlung: Kohlibri



#### So wird's gemacht:

- Vorweg bitte alle Gemüse- und Obstsorten gut waschen.
- Den Backofen auf 220° Ober-/ Unterhitze oder 180° Umluft vorheizen.
- Die ungeschälten Erdäpfel kurz abwaschen, der Länge nach viertel'n und in eine Schüssel geben. Mit Öl, Salz, Pfeffer und gezupften Rosmarin gut vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für 25-30 Min. goldbraun backen.
- **Währenddessen:**
- Den Vogerlsalat im kalten Wasser waschen und abtropfen lassen. Gurke in 1cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mozzarella in 2cm große Stücke schneiden.



[www.kohl-weine.at](http://www.kohl-weine.at)  
[office@kohl-weine.at](mailto:office@kohl-weine.at)



[www.genussdepot.at](http://www.genussdepot.at)  
[office@genussdepot.at](mailto:office@genussdepot.at)

# HAUSGEMACHTES MIT WEIN & BENNY

#STAYCREATIVE

(oder Mozzarella-kugeln). Radieschen halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten würfelig schneiden.

- **Dressing:**
- Benny's Tipp:
- *Anstatt den Knoblauch durch die Presse zu drücken. Den Knoblauch schälen, halbieren und den grünen Strunk herausnehmen. Denn der grüne Strunk ist der Übeltäter für etwaige üble Mundgerüche. Danach den Knoblauch mit Salz zusammen fein hacken und mit dem Messerrücken zu einer Paste zerdrücken. So entfaltet sich das herrliche Aroma des Knoblauchs erst richtig.*
- Eine große Schüssel zum Anrichten holen. Mayonnaise, Joghurt, Uhdleressig, Honig und Knoblauch darin verrühren. Zum Schluss mit Steirischem Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die letzten 5 Min. der Backzeit der Erdäpfel die Kürbiskerne dazugeben. So bekommen sie einen leckeren crunch und ein duftendes Erlebnis für den Salat.
- Wenn die Erdäpfel ihre goldige Bräune erreicht haben, in die vorbereitete Schüssel mit dem Dressing geben und marinieren. Anschließend die restlichen Zutaten rasch, aber sorgsam unterheben.
- Nach Belieben noch salzen und pfeffern. Danach den warmen Erdäpfelsalat, am besten in die Mitte des Tisches stellen, den gekühlten Kohlibri reichen und zusammen genießen.

#staycreative



[www.kohl-weine.at](http://www.kohl-weine.at)  
[office@kohl-weine.at](mailto:office@kohl-weine.at)



[www.genussdepot.at](http://www.genussdepot.at)  
[office@genussdepot.at](mailto:office@genussdepot.at)