



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Kartoffel-Salat mit Sprossen

Vorspeise /Beilage für 6 Pers., Hauptspeise für 4 Pers.

400 g kleine Frühkartoffeln, 200 g Sojasprossen
100 g Linsensprossen, 2 Hand voll Portulak

Croûtons: 3 Scheiben Toastbrot
220 g Ananasscheiben – aus der Dose, ½ Briefchen Safran
2 EL [VOM FASS Olio extra vergine di Oliva al Limone](#)

Ananasvinaigrette:
1 TL Frischer Ingwer, ½ Schalotte – gehackt, 4 EL Ananassaft
1 EL [VOM FASS Aceto Balsamico di Modena „Riserva“](#)
2EL [VOM FASS Rapsöl kaltgepresst](#)
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Croûtons: Backofen auf 200°C vorheizen. Toastbrot entrinden und in 1 cm grosse Würfel schneiden. In eine mittelgrosse Gratinform geben. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Ananas beiseite stellen. Safran mit 1 EL Ananassaft und Öl verrühren. Über die Brotwürfel giessen. Gut vermischen. In der Ofenmitte 8-10 Min. knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Vinaigrette : alle Zutaten zu einer sämigen Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer kräftig würzen. Beiseite stellen.

Salat : Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Abgiesen, noch heiss vierteln und mit der Vinaigrette mischen. Ananas in kleine Stücke schneiden. Mit Soja- und Linsensprossen und Kartoffeln vermischen.

Salat auf Portulak anrichten, Croûtons darüber streuen.

