

TAHINI SPINAT-ERDÄPFEL



ZUTATEN

500	g	Erdäpfel
350	g	Spinat
2	EL	Petersilie
2	EL	Dill
50	g	rote Zwiebel
40	g	Stangensellerie
30	g	Jungzwiebel
1-2		Knoblauchzehen
30	g	Essiggurke

Dressing:

50	g	Olivenöl
50	g	Tahini
1	EL	Zucker
1	TL	Senf
30	g	Zitronensaft
		Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Erdäpfel in Salzwasser kochen. Spinat für 20sec im kochenden Salzwasser blanchieren und sofort kalt abspülen und Wasser ausdrücken. Petersilie und Dill fein hacken. Rote Zwiebel und Essiggurke feinwürfelig schneiden, Stangensellerie und Jungzwiebel feinblättrig. Knoblauch reiben oder pressen.

Für das Dressing alle Zutaten mischen.

Die gekochten Erdäpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nun alles miteinander durchmischen und ein allerletztes mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit Granatapfelkernen garnieren.

TAHINI SPINAT-ERDÄPFEL



INGREDIENTS

500	g	potatoes
350	g	spinach
2	tbsp	parsley
2	tbsp	dill
50	g	red onion
40	g	celery
30	g	spring onions
1-2		garlic cloves
30	g	pickle

Dressing:

50	g	olive oil
50	g	tahini
1	tbsp	sugar
1	tsp	mustard
30	g	lemon juice

Salt & pepper

PREPARATION

Boil the potatoes in salted water. Blanch the spinach in boiling salted water for 20 seconds, then immediately rinse with cold water and squeeze out any excess water. Finely chop the parsley and dill. Finely dice the red onion and pickle, and finely slice the celery and spring onions. Grate or press the garlic.

For the dressing, combine all ingredients.

Peel the cooked potatoes and cut into bite-sized pieces. Mix everything together and season with salt and pepper one last time.

Tip: Garnish with pomegranate seeds.