

... überraschende

Saucen für Kartoffelsalat

Nie wieder langweilige
Kartoffelsalate*

Black Balsamico

Ergibt ca. 2 dl

½ dl Aceto balsamico, 1 dl Olivenöl, 2 EL Sojasauce, 1 EL Tomatenpüree, 1 EL flüssiger Honig und ¼ TL Cayennepfeffer verrühren. 50 g entsteinte schwarze Oliven in Ringe schneiden, darunter-mischen.

Sweet Chili

Ergibt ca. 3 dl

Von 2 Bio-Limetten ganze Schale abreiben und ganzen Saft auspressen. 2 Bundzwiebeln mit dem Grün in Ringe schneiden. Mit 1 dl Öl, 3 EL Sweet Chili Sauce, ¼ TL Chiliflocken und ½ TL Salz verrühren.

Very Berry

Ergibt ca. 2 dl

250 g Himbeeren grob zerdrücken, ½ dl Rotweinessig und 1 dl Olivenöl darunter-mischen, 1 rote Zwiebel schälen und mit 50 g getrockneten Cranberrys fein hacken, darunter-mischen. 1 Bund Radiesli in feine Scheiben schneiden, mit 50 g Himbeeren darunter-mischen, mit ½ TL Salz und wenig Pfeffer würzen.

Creamy Avocado

Ergibt ca. 3 dl

1 Avocado in Stücke schneiden, mit ½ dl Aceto balsamico bianco, 1 dl Olivenöl, 2 ½ dl Kokosmilch, 4 EL Wasser, je ½ Bund Petersilie, Pfefferminze und Dill pürieren, mit ½ TL Salz und wenig Pfeffer würzen.

Tzatziki

Ergibt ca. 3 dl

1 Gurke entkernen, an der Röstiraffel reiben, mit 1 TL Salz mischen, in einem Sieb ca. 30 Min. ziehen lassen. Gurke gut ausdrücken. ½ dl Apfelessig, 1 dl Olivenöl, 150 g griechisches Joghurt nature verrühren, 1 Knoblauchzehe dazupressen, Gurke darunter-mischen, mit ¼ TL Salz und wenig Pfeffer würzen.

*Die Saucen eignen sich am besten für Kartoffelsalate – für alle anderen Salate sind sie eher zu intensiv