

Feine Genussmomente mit Brunos

Kartoffel Lauch Salat & Rüebl-Quinoa-Bällchen



45 Minuten



4 Portionen

Zutaten Salat

200 g Raclette-Kartoffeln
1 Lauch

Zutaten Rüebl-Quinoa-Bällchen

1 Handvoll gemischte, frische Gartenkräuter
200 g Rüebl
1 milde Chili
50 g Quinoa
1 EL Mehl
1 Scheibe Zitrone
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Bruno's Salatsauce Fitness

Auch die kälteren Herbst- und Wintermonate sind Salatzeit! Der lauwarm servierte Kartoffel Lauch Salat mit den Rüebl-Quinoa-Bällchen eignet sich bestens als leichte, gesunde Mahlzeit. Durch die Ergänzung mit Bruno's Salatsauce Fitness kommt Frische auf den Teller.

Zubereitung

1. Die Gartenkräuter klein schneiden und in einer Schüssel bereitstellen. 2. Den Lauch auf einem Ofenblech anrichten und etwas Olivenöl und Salz darüber geben. 3. Die Kartoffeln auf dem Ofenblech verteilen und nochmals mit Olivenöl beträufeln und Salz bestreuen. 4. Die Kartoffeln und den Lauch während 35 Minuten im auf 185 °C vorgeheizten Ofen backen. 5. Die Rüebl zu den gehackten Gartenkräutern raffeln. 6. Die Chili und die Zitrone fein schneiden und unter die Rüebl und Gartenkräuter mischen. Das Quinoa, das Mehl, etwas Olivenöl und Salz dazu geben und alles gut miteinander vermischen. 7. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne in wenig Olivenöl anbraten. 8. Die gebackenen Kartoffeln halbieren, den Lauch in breite Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Bruno's Salatsauce Fitness marinieren. 9. Den Lauch mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und die Rüebl-Quinoa-Bällchen darauf platzieren. 10. Eine kleine Schale mit Bruno's Salatsauce Fitness dazu servieren.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch