

# Hier und heute



## Wintersalat mit Knusperkartoffeln

Knusprige Smashed Potatoes sind gerade in aller Munde. Julia Floß macht ein gesundes Wohlfühlessen daraus – mit viel Gemüse.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

### Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- Salz
- 500 g Rosenkohl
- 2-3 EL Olivenöl
- 4 Stangen Sellerie
- 1 Apfel
- 1 rote Zwiebel
- 2-3 Gewürzgurken
- ½ Bund Dill
- Für das Dressing
- 200 g Schmand
- 1-2 EL Mayonnaise
- 1 TL Tafelsenf
- 1 EL Ahornsirup
- 2-3 EL Gewürzgurkensud (oder Apfelessig)
- Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und pellen. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Glas flach drücken. Die Kartoffeln mit Olivenöl und Salz würzen und insgesamt 45 Minuten backen.

Rosenkohl putzen und in Scheiben schneiden oder hobeln. Rosenkohl mit wenig Öl und Salz mischen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Den Rosenkohl für 15 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen schieben.

Den Sellerie waschen und putzen, dann fein hobeln oder schneiden. Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse fein hobeln oder schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Gewürzgurken kleinschneiden. Dill waschen, trockenschütteln und feinhacken. Gemüse und Kräuter in eine große Schüssel geben und kurz vor dem Servieren mit den lauwarmen Knusperkartoffeln und dem Rosenkohl mischen.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren und (am besten mit den Händen) unter den Salat mischen. Abschmecken und servieren.