

INDIANISCHER KARTOFFELSALAT

500 g	Pellkartoffeln
300 g	Tomaten
200 g	Ananasstücke
2	Bananen
	Saft von 2 Zitronen
3 TL	Senf
200 g	saure Sahne
	Saft einer halben Zitrone
	Salz
	weißer Pfeffer
	Paprika rosenscharf
1 Prise	Zucker
½	Kopf Salat
1 kl. Dose	Maiskörner
2 TL	Weinessig
3 TL	Öl
	Salz
	weißer Pfeffer

Pellkartoffeln schälen. In etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Tomaten mit kochend heißem Wasser übergießen. Häuten und die Stengelansätze ausschneiden. Ebenfalls würfeln. Ananas abtropfen lassen, Bananen in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel locker mischen. Zitronensaft darüber gießen.

Für die Marinade Senf mit Zitronensaft und saurer Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker pikant würzen. Über den Salat gießen.

Für die Garnierung den Salat zerpfücken. Blätter unter kaltem Wasser abspülen. Trockentupfen. Auf einer Platte verteilen. Gemischten Salat kranzförmig am Rand verteilen. Maiskörner auf einem Sieb abtropfen lassen. Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Maiskörner untermischen. In der Mitte der Platte anrichten. Salat für 15 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen und kühl servieren.

Quelle: UNIX-AG an der Technischen Universität Kaiserslautern