

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche



GURKEN-KARTOFFEL SALAT

mit aromuli© HALLO SÜSSER

VEGAN



Zubereitungsdauer: 20 Minuten Zubereitung + 20 Min Kochzeit

Schwierigkeitsgrad: leicht

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824

aromuli

... für di' & mi'

Rezept für dich zum Nachkochen

aromuli©-Küche

Zutaten für 4 Portionen:

400g	Kartoffeln
3 große	Gurken
1 Zehe	Knoblauch
15 Kugeln	aromuli© HALLO SÜSSER
	Kümmel
	Paprikapulver
	Pflanzliches Öl
	Apfelessig
	Salz
	Pfeffer
	Hanfsamen zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Kartoffel solange kochen, bis sie bissfest sind. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Gurken waschen, je nach Geschmack mit oder ohne Schale hobeln, überflüssiges Wasser wegschütten. Den Knoblauch schälen, mit einer Knoblauchpresse zerkleinern und zu den Gurken geben. Mit Öl, Essig, aromuli und den Gewürzen abmachen und gut durchziehen lassen.
3. Kartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Gurken und der Marinade vermengen.
4. Vor dem Anrichten noch einmal mit kräftig nachwürzen, da die Gurken die ganze Marinade aufsaugen. Mit Paprikapulver und gemahlene Hanfsamen garnieren.

Mara Luef

**Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht dir dein aromuli©-Team!**

aromuli© e.U. - Ätherische Öle auf Xylitkugeln zum Lutschen und Würzen

A-8051 Graz • Wiener Str. 199/6 • Tel.: +43 (0)316 681500-0 • Fax: DW 15 • Internet: www.aromuli.at
E-Mail: office@aromuli.at • UID: ATU56739417 • FN 428505 f LG f. ZRS Graz • DVR: 4012824