

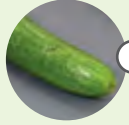
Sommerlicher Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen



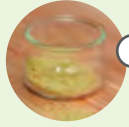
1 kg Kartoffeln (festkochend)



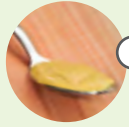
1 Bio-Salatgurke



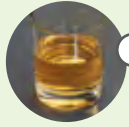
1 Zwiebel



150 ml Gemüsebrühe



1 TL mittelscharfer Senf



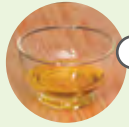
3 EL Weißweinessig



1 Prise Zucker



½ Bund Schnittlauch



3 EL Rapsöl



etwas Jodsalz mit Fluorid
 etwas Pfeffer

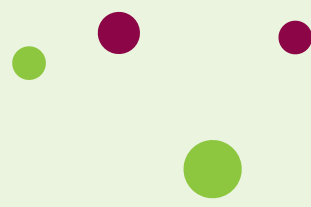


Küchenwerkzeuge Zeit 55 min (+ 20 min Ziehzeit)

- großer Topf mit Deckel
- Schneidebretter
- mittelgroßer Topf
- große Salatschüssel
- Küchenmesser
- großer Löffel

* Variation

Ohne Gurke ist es ein klassischer, schwäbischer Kartoffelsalat.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages



Sommerlicher Kartoffelsalat



Zubereitung für 4 Personen

- 1** Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 25 Minuten garen. Dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, noch heiß pellen und abkühlen lassen.
- 2** Gurke waschen, der Länge nach halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen und sanft ausdrücken.
- 3** Gemüsebrühe nach Packungsanleitung vorbereiten.
- 4** Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit der Gemüsebrühe in einem großen Topf mit Deckel zum Kochen bringen.
- 5** Senf und Essig einrühren, salzen, pfeffern, eine Prise Zucker zugeben und vom Herd nehmen.
- 6** Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Salatschüssel mit der heißen Brühe übergießen, vorsichtig vermengen und 20 Minuten ziehen lassen.
- 7** Schnittlauch kurz abwaschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 8** Schnittlauch, Gurke und Öl unter den Salat mischen und noch einmal abschmecken.

Eigene Notizen



Tipps + Tricks

- Gurken aus konventionellem Anbau sollten geschält werden.
- Wenn man die Schale der Kartoffel vor dem Kochen einmal rundherum einschneidet, fällt das Pellen leichter. Zum Pellen dann einfach eine Kartoffel auf die Gabel stechen und mit einem kleinen Messer die Schale abziehen.

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages