

Bunter Kartoffelsalat



ZUBEREITUNG

Kochen Sie die Kartoffeln in Salzwasser für 20-30 min und schälen Sie sie noch heiss.

Danach schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben und geben Sie in eine Schüssel.

Würfeln Sie die Zwiebel klein und dünsten Sie diese in wenig Olivenöl an und löschen Sie die Zwiebeln mit Essig und Bouillon ab.

Geben Sie alles in ein Gefäss und fügen Sie für den Dressing den Senf, das Öl sowie Salz und Pfeffer hinzu und vermengen Sie alles gut.

Giessen Sie die Sauce über die noch warmen Kartoffeln. Vermischen Sie alles miteinander.

Nun sollte der Kartoffelsalat zugedeckt 30 min ruhen.

Schälen Sie die Gurken, halbieren Sie diese längs und entfernen Sie die Kerne.

Würfeln Sie im Anschluss die Gurke klein.

Schneiden Sie den Schnittlauch fein und mischen Sie beides unter den Kartoffelsalat.

ZUTATEN

für 4 Personen

1 kg Kartoffeln,
festkochend

1 Zwiebel

1 EL Senf

4 EL Olivenöl

4 EL Apfelessig

2 dl Gemüsebrühe,
heiss

2 TL Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Gurke

4-5 Radieschen

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Kerbel

Arbeitszeit:

50 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

Schneiden Sie nun die Radieschen und das Grün der Frühlingszwiebel in dünne Scheiben, zupfen Sie den Kerbel und geben Sie alles zusammen mit den Zwiebelringen als Dekoration auf den Kartoffelsalat.

Abschmecken und am besten lauwarm servieren oder für die Mittagspause in einem geeigneten Behälter mitnehmen!

SMC-Tipp: Zum Mitnehmen eignen sich schadstofffreie Thermobehälter oder Lunchboxen aus Glas oder Keramik.

$\frac{1}{2}$ Grün von der
Frühlingszwiebel

6-7 rote
Zwiebelringe

Arbeitszeit:

50 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk
