Rezept

Einfacher schwäbischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Einfacher schwäbischer Kartoffelsalat, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	fest kochende Kartoffeln
	1/4 l kräftige Brühe (Instant)
1 EL	Weinessig
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1	Zwiebel
1 TL	Senf
3 EL	Öl
	1/2 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit der Schale in 20-30 Min. gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und dazugeben.

2. Die Brühe erhitzen, mit Senf, Essig, Öl und Pfeffer verrühren. Brühe über die Kartoffeln gießen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.