

Rezept

Aromatischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln

Ein Rezept von Aromatischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln, am 28.09.2023

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 kg festkochende Kartoffeln | Salz |
| 2 Zwiebeln | 1 Stängel Liebstöckel |
| 1 TL scharfer Senf | 6 - 8 EL Obstessig |
| 6 EL Sonnenblumenöl | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 - 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und 2 TL Salz darüberstreuen. Knapp mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 - 25 Min. bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, würfeln und in einem Sieb ca. 1 Min. in kochendes Wasser halten, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Liebstöckel waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebeln und Liebstöckel mit Senf, Essig und 1 kleinen Prise Salz verrühren. Dann das Öl esslöffelweise unterrühren.

3. Die gegarten Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel in Scheiben schneiden, dabei jede Lage mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

4. Das Dressing mit den Kartoffeln mischen und ca. 2 Std. durchziehen lassen. Falls nötig, den Salat vor dem Servieren nochmals mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.