

Rezept

Frühlingszwiebel-Kartoffel-Salat

Ein Rezept von Frühlingszwiebel-Kartoffel-Salat, am 28.06.2026

Zutaten

2 Bund Frühlingszwiebeln	Meersalz
200 g süßsauer eingelegte Gurken (samt Sud: ersatzweise Essiggurken aus dem Glas)	800 g neue Kartoffeln
1 Prise Piment	4 EL Weißweinessig
1 Prise Paprikapulver	1 Prise Kreuzkümmel
	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, kräftig salzen und 3 EL vom Gurkensud dazugeben, etwa 15 Min. ziehen lassen. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken, 1 Prise Salz zufügen. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze bissfest kochen, das dauert je nach Größe der Knollen 15-20 Min.
2. Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dann mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Gurken und Zwiebeln mit Weißweinessig in einer großen Schüssel mischen, mit Piment, Kreuzkümmel und Paprika kräftig würzen.
3. Kartoffeln abgießen, pellen und in etwa 5 mm dicken Scheiben direkt in die Schüssel mit den Frühlingszwiebeln schneiden – das ist etwas dicker als gewöhnlich, aber es ist ja auch vor allem ein Frühlingszwiebelsalat. Den Salat durchrühren, das Olivenöl dazugeben, abschmecken.