

Rezept

Grüner Kartoffelsalat mit Basilikum

Ein Rezept von Grüner Kartoffelsalat mit Basilikum, am 20.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	1 Frühlingszwiebel
1 Handvoll Rucola	1 Bund Basilikum
1 Bio-Zitrone	75 ml Gemüsebrühe
1 TL körniger Senf	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 10 g F, 4 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und samt Schale in ausreichend Wasser in 20-30 Min. gar kochen. Abkühlen lassen.

2. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Rucola abbrausen und trocken schütteln, dicke Stängel entfernen. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Kräuter fein schneiden.

3. Für die Sauce die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben, Saft auspressen. Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft mit Brühe, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entsteht.

4. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Frühlingszwiebel, den Kräutern und der Sauce mischen. Den Salat abschmecken und bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und auch noch etwas Zitronensaft nachwürzen.