

Rezept

Gurkenkartoffeln

Ein Rezept von Gurkenkartoffeln, am 17.04.2024

Zutaten

1,5 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 Salatgurken
2 Lorbeerblätter	Meersalz
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund Dill
4 EL Weißweinessig	2 EL scharfer Senf
1/2 TL Honig	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
6 EL Sonnenblumenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Die Gurken schälen, längs halbieren und in fingerdicke Scheiben schneiden. Beides samt dem Lorbeer in einen Topf geben, mit 2 TL Meersalz bestreuen und mit kaltem Wasser knapp bedecken. Das Wasser aufkochen und die Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt in 10–15 Minuten bissfest garen.
2. Inzwischen für das Dressing die Lauchzwiebeln waschen, die Wurzeln und das dunkle Grün entfernen und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Ästchen abzupfen und grob hacken. Beides mit Essig, Salz, Senf, Honig, Pfeffer und dem Öl verrühren.
3. Die gegarten Kartoffeln und Gurken abgießen und auf dem Herd 1 Minute ohne Deckel ausdampfen lassen. Dann mit einem Kartoffelstampfer oder stabilen Schneebesen im Topf grob zerstampfen. Ein Drittel der Masse für den Freitag abnehmen. Das Dressing unter die übrigen Gurkenkartoffeln mischen und das Gericht gleich in tiefen Tellern oder Schalen servieren.