

Rezept

Kartoffel-Champignon-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Champignon-Salat, am 27.04.2024

Zutaten

800 g Pellkartoffeln vom Vortag	400 g Champignons (z. B. Steinchampignons)
1 Stange Lauch	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	8 EL Öl
3 EL grünes Pesto	6 EL Essig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 374 kcal, 26 g F, 7 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, der Länge nach halbieren, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Champignons mit der Pilzbürste reinigen und in Scheiben schneiden. Den Lauch längs halbieren, gründlich waschen, trocken schütteln und in Halbringe schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken.
2. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Champignons, Lauch, Zwiebel und Knoblauch zugeben und alles hell anschwitzen. Vom Herd nehmen, Pesto, Essig und 125 ml Wasser untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant würzen, abschmecken, zu den Kartoffeln geben und locker vermischen. Den Salat mindestens 1 Std. durchziehen lassen.