

Rezept

Kartoffel-Pilz-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Pilz-Salat, am 23.04.2024

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag	800 g Pfifferlinge
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Öl	300 ml Gemüsebrühe
5 EL Essig	Salz
Pfeffer	1 Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 14 g F, 8 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln pellen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln, in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Die Pfifferlinge putzen und je nach Größe ganz lassen oder in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze und Zwiebeln darin ca. 5 Min. anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und 5 Min. köcheln lassen.

3. Vom Herd nehmen, die Pilze mit Essig, Salz und Pfeffer kräftig würzen, abschmecken und zu den Kartoffeln geben. Alles locker durchmischen und mindestens 1 Std. durchziehen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren die Petersilie mit kaltem Wasser abbrausen, gut trocken schütteln, fein hacken und unter den Salat mischen.