Rezept

Kartoffel-Rosenkohl-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Rosenkohl-Salat, am 06.07.2025

Zutaten

750 g	Rosenkohl
750 g	Pellkartoffeln vom Vortag
5 EL	Öl
	Salz
700 ml	Gemüsebrühe
1	große Zwiebel
4 EL	Essig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 13 g F, 10 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. In einem Topf die Gemüsebrühe aufkochen und den Rosenkohl darin bissfest garen.

2. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden und dazugeben. Den Rosenkohl abgießen, dabei den Kochsud auffangen, 400 ml für die Marinade abmessen und beiseitestellen. Den Rosenkohl abtropfen lassen.

3. Den aufgefangenen Kochsud mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Marinade kräftig abschmecken und über die Kartoffeln gießen.

4. Die Rosenkohlröschen längs halbieren und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Alle locker vermischen und den Salat vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.