

Rezept

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 kg fest kochende Kartoffeln | Salz |
| 1 Knoblauchzehe | 100 ml milder Essig |
| 6 EL Öl | 1 EL mittelscharfer Senf |
| Pfeffer, frisch gemahlen | Zucker |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser aufsetzen und zugedeckt je nach Größe 25-35 Min kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Knoblauch schälen, halbieren und eine Salatschüssel damit ausreiben.

2. Die Kartoffeln noch warm schälen und in Scheiben schneiden, in die Schüssel geben. Mit Essig und Öl übergießen, mit Senf, Salz, Pfeffer und 1 guten Prise Zucker würzen. Vorsichtig durchmischen.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und samt Grün in feine Scheiben schneiden. Zu den Kartoffeln geben und unterheben. Kurz durchziehen lassen.