

Rezept

Kartoffelsalat mit Gouda

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Gouda, am 28.04.2024

Zutaten

450 g kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1 1/2 EL Apfelessig	50 ml Gemüsebrühe
1 EL scharfer Senf	Pfeffer
2 EL Olivenöl	4 dünne Frühlingszwiebeln
75 g mittelalter Gouda	1 grüner Apfel (z. B. Granny Smith)
20 g Kürbiskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 22 g F, 18 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt in 20-25 Min. gar kochen. Inzwischen für das Dressing den Essig mit Gemüsebrühe, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Öl unterschlagen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in schmale Ringe schneiden. Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und sofort mit dem Dressing und den Frühlingszwiebeln mischen, dabei öfter wenden.
3. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel quer in schmale Scheibchen hobeln und mit den Käsewürfeln unter den Salat heben. Die Kürbiskerne über den Salat streuen.