

Rezept

# Kartoffelsalat mit Mayo

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Mayo, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>150 g</b> Kohlrabiblätter mit Stielen (ca.)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1</b> frisches Eigelb	<b>1 TL</b> Dijon-Senf
<b>2 EL</b> Weißweinessig	<b>5 EL</b> Rapsöl
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser in 20-30 Min. garen. Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Kohlrabiblätter samt Stielen waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls sehr fein würfeln.
2. Eigelb, Senf, Essig und Salz so lange schlagen, bis die Sauce cremig wird. Erst Öl nach und nach unterrühren, dann die Brühe. Mayonnaise mit Kartoffeln, Kohlrabigrün sowie Zwiebel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.