

Rezept

# Kartoffelsalat mit Rucola

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Rucola, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Salatkartoffeln	Salz
<b>100 g</b> Rucola	<b>100 g</b> Salatgurke
<b>3 EL</b> kaltgepresstes Rapsöl	<b>3 EL</b> kräftige heiße Gemüsebrühe
<b>3 EL</b> Weißweinessig	<b>1 TL</b> milder Senf
Pfeffer	<b>1</b> Frühlingszwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 20 Min. garen. Rucola waschen, verlesen und zerpfeifen. Gurke waschen und klein würfeln.

---

2. Öl mit Brühe, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Frühlingszwiebel waschen, putzen, in feine Ringe schneiden und dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

---

3. Kartoffeln abgießen, heiß pellen, je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden, mit der Sauce vermischen. Gurke und Rucola unterheben und 30 Min. ziehen lassen.