

Rezept

Kartoffelsalat mit Sherryessig-Dressing

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Sherryessig-Dressing, am 11.12.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
6 EL Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	4 EL Olivenöl
5 EL Sherryessig (ersatzweise Weißweinessig)	Pfeffer
1 rote Zwiebel	½ Bund Kerbel
½ Bund glatte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich kochen. Abgießen und noch heiß pellen, in dünne Scheiben schneiden und mit Wein beträufeln. Die Kartoffeln ca. 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen für das Dressing Öl, Essig, 1 TL Salz und Pfeffer in einer großen Salatschüssel gründlich verrühren. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kerbel und Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

3. Kartoffelscheiben, Zwiebel und Kräuter mit dem Dressing gründlich mischen. Den Kartoffelsalat vor dem Servieren noch ca. 30 Min. durchziehen lassen.