Rezept

Kartoffelsalat vegan

Ein Rezept von Kartoffelsalat vegan, am 12.10.2024

Zutaten

700 g	festkochende Kartoffeln
1	kleine Zwiebel
4 EL	Weißweinessig
3 EL	Pflanzenöl
	Jodsalz
1	Salatgurke
	Jodsalz
1 1/2 TL	verträgliche gekörnte Gemüsebrühe
2-3 EL	mittelscharfer Senf
	Pfeffer
	Zucker
3	Tomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in einen Topf geben und mit Salzwasser knapp bedeckt in 25-30 Min. garen. Dann die Kartoffeln abgießen, sofort pellen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 225 ml heißes Wasser über die Zwiebel gießen. Gekörnte Brühe, Essig, Senf und Öl dazugeben und die Salatsauce mit Pfeffer, Jodsalz und 1 Prise Zucker würzen.

3. Die Salatgurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in Würfel schneiden. Gurke und Tomaten unter die Sauce rühren. Zum Schluss die noch warmen Kartoffelscheiben untermischen.