

Rezept

Kräuter-Kartoffelsalat

Ein Rezept von Kräuter-Kartoffelsalat, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	Salz
3 Frühlingszwiebeln	250 ml kräftig Gemüsebrühe
6 EL Weißweinessig	4 EL Rapsöl
1/2 Salatgurke	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Stängel Estragon
weißer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser zugedeckt in 25-30 Min. gar kochen.

2. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße klein würfeln, das Grüne in feine Ringe schneiden. Gemüsebrühe mit den weißen Zwiebelwürfelchen und dem Essig erhitzen.

3. Kartoffeln abgießen und noch warm pellen. In Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gewürzte Brühe über die Kartoffeln gießen, Öl zugeben und alles rasch vermischen.

4. Die Salatgurke waschen und streifig schälen. Längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Schnittlauch fein schneiden. Kräuter und Gurkenscheiben unter den Kartoffelsalat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauwarm oder abgekühlt servieren.