

Rezept

Kürbis-Kartoffel-Salat

Ein Rezept von Kürbis-Kartoffel-Salat, am 23.04.2024

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln	Salz
500 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte
200-250 ml Fleischbrühe	3 EL weißer Aceto balsamico
1 EL mittelscharfer Senf	1 TL Zucker
2 EL Öl (z. B. Sonnenblumenöl)	100 g Schinkenspeckwürfel
2 TL getrockneter Rosmarin	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	1-2 EL Kürbiskernöl (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 25-30 Min. garen.

2. Inzwischen den Kürbis waschen, den Stiel- und Blütenansatz entfernen und hässliche Schalenstellen wegschneiden. Den Kürbis halbieren, entkernen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.

3. Die Kartoffeln abgießen und warm pellen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 200 ml Brühe erhitzen und mit 2 EL Essig, Senf, Zucker und den Schalottenwürfeln in einer Salatschüssel verrühren. 2 Kartoffeln mit der Gemüsereibe fein reiben und unter die Brühe rühren. Die restlichen Kartoffeln würfeln und dazugeben.

4. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Kürbiswürfel darin unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. anbraten. Schinkenspeckwürfel und Rosmarin hinzufügen und weiterbraten, bis der Kürbis gar ist. Mit dem restlichen Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis unter den Salat mischen und abkühlen lassen.

5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Salat noch mal salzen und pfeffern. Die Hälfte des Schnittlauchs unterrühren. Nach Belieben etwas Brühe und Kürbiskernöl unterrühren. Den Salat mit restlichem Schnittlauch bestreuen.