

Rezept

# Milder Kartoffelsalat

Ein Rezept von Milder Kartoffelsalat, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> fest kochende Kartoffeln	<b>300 g</b> Möhren
<b>1</b> Zwiebel	<b>6 EL</b> Rapsöl
<b>1/4 l</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>2-3 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Zucker	<b>1 EL</b> Senf
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Wasser in 20-30 Min. gar kochen. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl erhitzen, Möhren und Zwiebel darin andünsten. Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt 20 Min. garen. Essig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben.
3. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zu den Möhren geben. Den Salat durchmischen und 1 Std. ziehen lassen.
4. Das restliche Öl unter den Salat heben. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und über den Salat streuen.