

## Rezept

# Schwäbischer Kartoffelsalat (allergenarm)

Ein Rezept von Schwäbischer Kartoffelsalat (allergenarm), am 05.12.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>1</b> kleine Knoblauchzehe
<b>150 ml</b> Fleischbrühe	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>1</b> kleine Zwiebel	Jodsalz
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
<b>1 EL</b> Rapsöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser zugedeckt ca. 25 Min. kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Knollen pellen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und eine Salatschüssel damit ausreiben. Die Kartoffelscheiben hineingeben.
2. Die Brühe erwärmen und den Essig einrühren. Die warme Brühe über die Kartoffeln gießen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer und den Zwiebelwürfeln kräftig würzen.
3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit dem Öl unter den Salat heben. Den Salat bei Zimmertemperatur mindestens 15 Min. durchziehen lassen.