

herzhaft
vegetarisch



KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

Zutaten für 4 Portionen:



1 kg
Kartoffeln



1 Bund
Lauchzwiebeln



100 ml
Gemüsebrühe



1 Stück
Salatgurke



3 EL
Rapsöl



2 EL
Essig



1 TL & n. B.
Salz Pfeffer



n. B
Kräuter

Zubereitung

Schritt 1: Kartoffeln ungeschält waschen und in einem Topf mit Wasser garen. Danach abkühlen lassen.

Schritt 2: Gekochte Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Schritt 3: Die Gemüsebrühe erwärmen und die 2 Esslöffel Essig dazugeben.

Schritt 4: Zu den Kartoffeln das Salz, dann die fein geschnittene Zwiebel und nach Belieben Pfeffer oder Salatkräuter geben.

Schritt 5: Die heiße Brühe-Essig-Mischung über die Kartoffeln gießen und dann zuletzt das Öl darüber. Mit 2 Esslöffel alles vorsichtig untereinander mischen. Die heiße Brühe nimmt der Zwiebel die Schärfe und löst das Salz und den Pfeffer. Das Öl gibt man bei Kartoffelsalat stets zuletzt dazu, damit die Kartoffeln „vorher“ Feuchtigkeit aufsaugen können und sich das Öl gleichmäßig verteilt.

Schritt 6: Den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Schritt 7: Die Gurke mit der Schale unter heißem Wasser waschen und mit einem Gemüsehobel in feinen Scheiben oder je nach Belieben in Würfel schneiden, zum Kartoffelsalat geben und nochmals vorsichtig vermengen.

TIPP: Wenn man es würziger mag, einfach 1 Teelöffel Senf in die noch heiße Brühe geben. Außerdem ist es möglich, Sahne statt des Öls für den Salat zu verwenden.