

Kartoffelsalat mit Petersiliendressing

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	40 g
Rapsöl	3 EL
Essig	2 EL
Senf	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahl	en
Gemüsebrühe	300 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- 1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich garen.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. In einem hohen Gefäß Petersilie mit Öl, Essig und Senf fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. garen.
- 4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmer Brühe übergießen, vermengen und mindestens 20 Min. ziehen lassen.
- 5. Petersiliendressing dazugeben, vermengen und Kartoffelsalat abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite den Kartoffelsalat vor und lasse ihn mindestens eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	265 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g