




Kartoffelsalat mit Petersiliendressing



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

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	
Gemüsebrühe	300 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, 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 lauwarmen 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
