Klassischer süddeutscher Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Gemüsebrühe	300 ml
Öl	3 EL
Essig	2 EL
Senf	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich garen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. garen. Brühe leicht abkühlen lassen und Öl, Essig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, vermengen und mindestens 20 Min. ziehen lassen.

5. Klassischen Kartoffelsalat abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

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

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	7 g