

Klassischer süddeutscher Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 20min





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 gemahlen

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