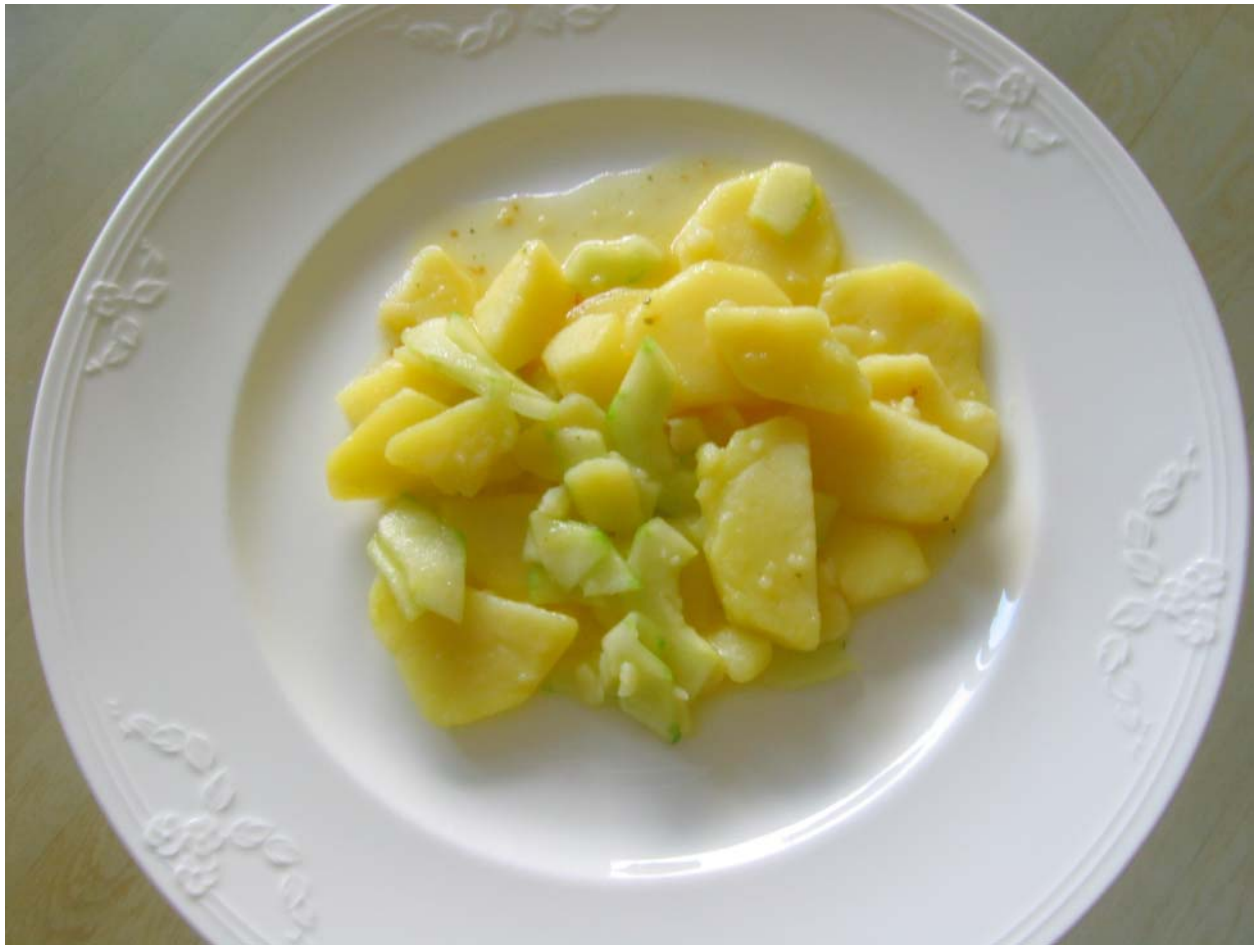


Kartoffel-Gurken-Salat



Zutaten für 4-6 Personen:

6-8 mittlere (Salat-)Kartoffeln
300 ml Gemüsebrühe
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL weißer Balsamicoessig
2 TL Olivenöl
1/3 einer Salatgurke

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

2. Kartoffelscheiben in der Gemüsebrühe mit Senf in etwa 15 Minuten weich kochen. Abgießen, dabei den Kochsud aufbewahren.

3. Einige Kartoffelscheiben zerdrücken und mit Essig, Öl und dem Kochsud verrühren. Abgossene Kartoffeln etwas abkühlen lassen.

4. Gurke schälen, längs vierteln und entkernen. In feine Scheiben schneiden, in einen Teller geben und salzen. 5 Minuten ziehen lassen, dann abspülen und abtropfen lassen.

5. Alles mit Kartoffeln und der Sauce mischen.

6. Etwas ziehen lassen, muss aber nicht zu lange sein.

Hinweise:

Man kann die Gurke auch in (nicht zu dünnen) Scheiben zugeben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 08.01.2023