

Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Kartoffelsalat

1 kg kleine Kartoffeln
1 Gurke
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Radieschen
1/2 Bund Staudensellerie
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie

Für die Vinaigrette

120 ml Olivenöl
60 ml Weißweinessig
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zucker
Salz, Pfeffer

- 1 -

Für den Kartoffelsalat Kartoffeln waschen, in einem Topf mit heißem Wasser 40 Minuten gar kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

- 2 -

Gurke, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Dill, Schnittlauch und Petersilie waschen und fein hacken.

- 4 -

Kalte Kartoffeln achteln und in eine Schüssel geben. Gemüsescheiben und Kräuter hinzufügen und alles vermengen.

- 5 -

Für die Vinaigrette Essig, Öl, Senf und Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Kartoffelsalat geben und gut durchmischen.

Kartoffelsalat passt zu jeder Jahreszeit. Diese Sommervariante ist besonders leicht und frisch, denn sie wird ohne Mayo zubereitet. Stattdessen wird der Kartoffelsalat mit einer Essig-Öl-Vinaigrette und einer großen Handvoll würziger Kräuter gepimpt. Dazu passt zum Beispiel gegrillter Fisch und eine fruchtige Limonade – der nächste Grillabend kann kommen.