Rezeptempfehlungen

Bunter Kartoffelsalat

Bei der großen Auswahl an Kartoffelsalaten fällt es oft schwer, sich für eine Variante zu entscheiden. Unser Kartoffelsalat ist ohne Mayonnaise, damit Sie die bunten, aromatischen Kartoffeln besser schmecken. Die Zubereitung ist kinderleicht.

1. Die Kartoffelsorten als Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln fein hacken und mit Brühe über die Kartoffeln geben.
3. Öl, Essig und Gewürze mischen und über die Kartoffeln geben.
4. Den Salat kurz ziehen lassen und in Salatblättern auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern garnieren.

Zutaten:

- 250 g festkochende, gelbfleischige Kartoffeln, z.B. Linda oder Annabelle
- 250 g blaufleischige Kartoffeln, z.B. Violetta oder Blaue Anneliese
- 250 g rotfleischige Kartoffeln, z.B. Rote Emmalie oder Heiderot
- 1 Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Öl
- 1 EL Kräuteressig
- Salz, Pfeffer, Kresse, Schnittlauch, Petersilie
- Salatblätter

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de