

Kartoffelsalat mit Feta

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

700 g kleine festkochende Kartoffeln

Salz

200 g Krautstiel

1 Zwiebel

0,5 dl Rapsöl

5 EL Apfelessig

2 EL grober Senf

1,5 dl Gemüsebouillon, kräftig

Pfeffer

150 g Feta

½ Bund Schnittlauch

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Inzwischen Krautstiel in Würfelchen schneiden. Zwiebel hacken. Krautstiel und Zwiebel in etwas Öl dünsten. Essig, Senf, restliches Öl und Bouillon dazugeben. Kartoffeln vierteln, noch warm zur Sauce geben und mischen. Sauce ca. 5 Minuten einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käse zerbröseln. Schnittlauch fein schneiden. Salat anrichten, mit Käse und Schnittlauch bestreuen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 22 g Fett, 29 g Kohlenhydrate, 1550 kJ/370 kcal

«Kartoffelsalat serviere ich nie direkt aus dem Kühlschrank.»

