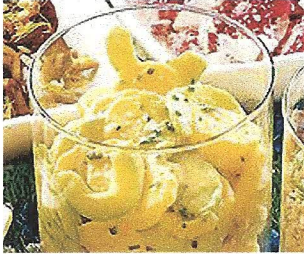


Kartoffelsalat



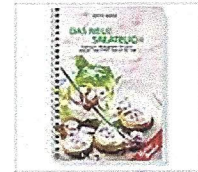
V vegetarisch

für 10 Personen

ca. 40 min

Dieses Rezept stammt aus
"Das neue Salatbuch".

Neue Rezepte für einen
abwechslungsreichen
Salatgenuss



Zutaten

Zubereitung

Salat

2kg 1.5 kg Gschwellti (fest kochende Sorte)

heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen, restliche Gschwellti in eine Schüssel geben

Kartoffelsauce

2,6 2 EL milder Senf

8 6 EL Weissweinessig

8 6 EL Sonnenblumenöl

4dl 3 dl Gemüsebouillon, heiss beiseite gestellte Gschwellti

1,3 1 Zwiebel, grob gehackt zusammen fein pürieren

2 1.5-2TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

würzen, Sauce über die Gschwellti giessen, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen

1 Gurke, geschält, längs halbiert, entkernt, in ca. 3 mm dicken Scheiben

2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

beigeben, mischen



Service

Lässt sich vorbereiten:

1/2 Tag im Voraus Kartoffeln kochen, Sauce zubereiten, Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit der Sauce mischen, auskühlen, zugedeckt kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Salat fertig zubereiten.

Nährwert pro Person (1/12):

6 g Fett

3 g Eiweiss

24 g Kohlenhydrate