

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Zutaten für 4 Portionen

- 700 g Kartoffeln (festkochend)
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe für eine vegetarischen Salat)
- 1 EL Olivenöl



Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Essig (Weißweinessig oder anderer Essig)
- 2 EL Schnittlauch (gehackt)
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für das Dressing vermischen
2. Kartoffeln mit Schale etwa 30 Minuten kochen und anschließend abgießen
3. Kartoffeln abkühlen lassen, Schale abpellen, halbieren und in Scheiben schneiden
4. Zwiebeln schälen und würfeln. Zwiebeln andünsten, Brühe dazugeben und aufkochen lassen
5. Brühe vom Herd nehmen, Dressing dazu rühren und alles unter die Kartoffeln mischen. 30 Minuten ziehen lassen und nochmal gut umrühren
6. Abschmecken und servieren

Da der Kartoffelsalat ohne Mayonnaise oder Joghurt zubereitet wird, kannst du ihn bis zu drei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Ich mache von Kartoffelsalat immer gerne direkt größere

Mengen, weil sich der Salat so gut zum Mitnehmen eignet und dann am nächsten Tag noch als Mittagessen dienen kann.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

