Kartoffelsalat mit grünem Spargel

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 400 g grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Nach Belieben als Topping:

- Sonnenblumenkerne (geröstet)
- Radieschen
- Kresse

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln 30 Minuten und gieße sie anschließend ab. Schäle und halbiere sie und schneide sie in Scheiben.
2. Verrühre für das Kartoffelsalat Dressing das Olivenöl mit dem Essig, der geriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer.
3. Wasche den Spargel. Entferne die holzigen Enden und schneide ihn in mundgerechte Stücke. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.

4. Dünste den Spargel für 3 Minuten in Olivenöl an. Gieße dann die Gemüsebrühe dazu. Lass den Spargel 3 Minuten köcheln.
5. Gib den Spargel mit der Brühe zu den Kartoffeln. Rühre die Zwiebelwürfel und das Dressing unter. Lass den Kartoffel-Spargel-Salat 30 Minuten durchziehen.
6. Rühre ihn anschließend noch mal um und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab. Serviere den Spargel-Kartoffelsalat nach Belieben mit gerösteten Sonnenblumenkernen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.