Bunter Kartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 200g Feldsalat
» 1 Bd. Radieschen
» 400g Tomate(n)
» 4 Schalotte(n)
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 6-8 EL Weißwein-Essig
» 2 EL Öl
» 2 EL Pinienkerne
» 2 EL Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 25min garen. Abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Feldsalat, Radieschen und Tomaten waschen und putzen. Schalotten abziehen. Radieschen, Tomaten und Schalotten in Würfel schneiden und mit dem Feldsalat vorsichtig unter die Kartoffeln mischen.

2. Für das Dressing die Gemüsebrühe mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl unterschlagen und alles unter den Salat heben. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Salat mit Pinienkernen und Schnittlauch garnieren.

Nährwerte: 229kcal/E8g/F5g/KH35g pro Portion

angelegt am: 11.06.2006 Rezept-Nr: 2040

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke