



Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 100 g Gemüsezwiebel, frisch
- 125 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Essig
- 20 ml Rapsöl
- 150 g Salatgurke
- 25 g Schnittlauch
- Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

Die Pellkartoffeln in Salzwasser kochen. Nach dem Abkühlen schälen und in Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe mit Essig versetzen. Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Alles zusammen mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Den Salat mit der heißen Brühe übergießen und etwas später noch das Öl dazugeben. Alles zusammen abkühlen lassen.

Gurke schälen, in feine Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Salat heben.

Guten Appetit!

