

Rezept

Kartoffelsalat

Salat aus dem Vorratsschrank!

ZEHN
ZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN

© marysckin_stock.adobe.com

Kartoffelsalat – der Klassiker

Zutaten für 2 Portionen:

- 7-8 mittlere Kartoffeln
- 6 Cornichons
- 1 Zwiebel
- 6 EL Gurkenwasser
- 3 EL Rapsöl
- Jodsalz und Pfeffer
- optional: 1 TL Senf
- optional: ½ EL getrocknete Petersilie, Schnittlauch, Dill

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln kochen, leicht abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.
2. Cornichons abtropfen, Zwiebel pellen. Beides kleinschneiden und zu den Kartoffeln geben.
3. Aus Gurkenwasser, Öl, Gewürzen und optional Senf sowie Kräutern ein Dressing herstellen und über die noch warmen Kartoffeln geben.

*Abtropfgewicht

Wir bringen Wissen zum Leben.

zehn-niedersachsen.de

Hinweis:

Bei Stromausfall die frischen Kartoffeln durch vorgekochte Kartoffeln aus dem Glas (ca. 425 g*) ersetzen.