biodelikat
unser tölzer biomarkt

Kartoffelsalat

4 Personen

Zutaten:
3/4 - 1 kg festkochende (Bio)Kartoffeln
2 (Bio)Zwiebeln
1 Zehe (Bio)Knoblauch
1 TL (Bio)Senf
4-6 EL (Bio)Essig
2-3 EL Salat- oder Olivenöl
1/8 - 1/4 l (Bio)Gemüse- oder Fleischbrühe
(Meer)Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer
Schnittlauch
2 Tomaten zum Garnieren

Zur Verfeinerung:
3 Gewürzgurken gehackt

Zubereitung:
Kartoffel weich kochen, schälen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit feingeschnittenen Zwiebeln und zerdrücktem Knoblauch. Essig, Öl und Salz mischen. Brühe ansetzen. Beides über die warmen Kartoffeln gießen, vorsichtig durchmischen und abschmecken. Danach gut durchziehen lassen (ca. 1 Stunde). Evtl. nochmal nachwürzen. Kartoffelsalat mit geachtelten Tomaten und Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit!