

Schwäbischer Kartoffelsalat

<p>1 kg gekochte Kartoffeln (z.B. Nicola, Princess oder Cilena)</p>	<p>Kartoffeln waschen und im Dampfdrucktopf 10 – 12 Min. dämpfen. Dann die Kartoffeln kurz mit kaltem Wasser abschwenken, schälen und in dünne Scheibchen schneiden.</p>
<p>120 ml Wasser 1 TL gekörnte Brühe 1 Zwiebel</p>	<p>Wasser mit der Brühe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebel waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel eine Minute in der heißen Brühe kochen. Dann die Brühe mit den Zwiebeln über die Kartoffel gießen und mischen.</p>
<p>2 TL Salz 5 Prisen Pfeffer 3 - 4 EL Rapsöl 3 EL Weißweinessig 1 TL Senf</p>	<p>Alles in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen kräftig verrühren, dann zu den Kartoffeln geben und den Salat durchmischen.</p>
<p>Schnittlauch</p>	<p>Schnittlauch in Röllchen schneiden, Kartoffelsalat garnieren.</p>