



# Kartoffelsalat mit Petersiliendressing

Zeit gesamt  
40min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg   |
| Salz                     |        |
| Zwiebeln, gelb           | 1 St.  |
| Petersilie, frisch       | 40 g   |
| Rapsöl                   | 3 EL   |
| Essig                    | 2 EL   |
| Senf                     | 1 TL   |
| Pfeffer, schwarz         |        |
| Gemüsebrühe              | 300 ml |

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich garen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. In einem hohen Gefäß Petersilie mit Öl, Essig und Senf fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. garen.
4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmen Brühe übergießen, vermengen und mindestens 20 Min. ziehen lassen.
5. Petersiliendressing dazugeben, vermengen und Kartoffelsalat abschmecken.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite den Kartoffelsalat vor und lasse ihn mindestens eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er noch besser.

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 265 kcal |
| Kohlenhydrate  | 44 g     |
| Eiweiß         | 6 g      |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 7 g      |