



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