



Kartoffelsalat mit Salami

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	150 ml
Salatgurken	1 St.
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Salami am Stück	200 g
Sonnenblumenöl	4 EL
Essig	2 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Kartoffeln waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 25 Min. weich garen. Anschließend Kartoffeln abgießen, abschrecken, ausdampfen lassen und pellen.
2. Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Brühe aufkochen, Zwiebel darin ca. 2 Min. köcheln lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit der Brühe übergießen und ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Gurke längs vierteln und in Stücke schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Salami klein schneiden. In einer Schüssel Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing, Gurke und Salami zu den Kartoffeln geben, vermengen und abschmecken. Kartoffelsalat mit Salami auf Tellern verteilen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	502 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	27 g