



# KARTOFFEL- SALAT

Rezeptanweisung in Bildern

→ Tiptopf S. 215

## Impressum

**Inhalt, Konzeption, Gestaltung**  
Nicole Möschler, Bildweiser, Ersigen

**Fotografie**  
Andrea Wullimann, Lichtartfotografie, Selzach

**Beratung Ernährungspraxis**  
Kathrine Balsiger, Belpberg

**Herausgeber**  
swisspatat, Bern

1. Auflage 2018

swisspatat | Postfach | 3001 Bern  
info@swisspatat.ch  
www.kartoffel.ch

**Dank**  
Dank gebührt der Schulverlag plus AG Bern für die Abbildungsrechte der neun Rezepte aus dem Lehrmittel Tiptopf.

**Bildweiser** ▶

**KARTOFFEL.CH**

Schweiz. Natürlich.



	<b>800 g festkochende Kartoffeln</b> ↙ <i>im grünen Beutel</i>	<p>① <i>Starte mit dem MEP</i> <b>Kartoffelsalat</b></p> <p>Schalenskartoffeln zubereiten (S. 214) <i>↳ Benütze die Bildanweisungen «Gschweltli»</i></p>
	<b>1 dl Wasser</b> <b>2 KL Gemüsebouillon</b>	<p>② Warm schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden, in Schüssel geben</p>
	<b>4 EL Essig</b>	<p>③ <i>→ sieden</i> aufkochen</p> <p>beifügen, mischen, über die Kartoffeln giessen</p>
	<b>½ EL Senf</b> <b>2 EL Mayonnaise</b> <b>2 EL Joghurt nature</b>	<p>④ verrühren</p>
	<b>wenig Salz, Pfeffer</b>	<p>würzen</p>
	<b>evtl. ½ Zwiebel</b>	<p>⑤ fein schneiden, zugeben, mischen, über die Kartoffeln giessen, sorgfältig mischen <i>über die Kartoffeln begeben</i></p>
	<b>Schnittlauch</b>	<p>⑥ <i>Tipp: Schüsselrand putzen</i></p> <p>Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen</p> <p>⑦ fein schneiden, darüberstreuen <i>und servieren</i></p>

- Tipp**
- Warme Kartoffeln mit Bouillon übergiesen, Essig, Senf, Mayonnaise, Joghurt durch Essig-Öl-Salatsauce (S. 176) ersetzen
  - Schnittlauch durch Petersilie, Basilikum, Kerbel, Pfefferminze oder Dill ersetzen
  - Mit Schinken, Wurst, Thon, Käse, hart gekochten Eiern, Radieschen, Peperoni, Tomaten, Erbsen, Essiggurken, Oliven, Äpfeln, Birnen, Nüssen oder Kernen bereichern

*Bilder* • Für die Arbeitsschritte ① – ⑦ findest du Bilder als Hilfestellungen.

**Rezept** Kartoffelsalat. In: Affolter, U., & Felder, R., & Jaun Urech, M., Keller, M., Schmid, U. (2008). Tiptopf. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht (S. 215). Bern: Schulverlag.



01 | 07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

## MEP Kartoffelsalat – alles, was du brauchst

[< zurück zur Startseite](#)

Kochtyp: Festkochend

**KARTOFFEL.CH**



1



2

02|07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

**Kartoffeln warm schälen, in Scheiben schneiden, in Schüssel geben**

[< zurück zur Startseite](#)

**KARTOFFEL.CH**



03 | 07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

**Aufkochen, Essig beifügen, mischen, über die Kartoffeln giessen**

[< zurück zur Startseite](#)

**KARTOFFEL.CH**



04 | 07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

## Verrühren, würzen

[< zurück zur Startseite](#)



05 | 07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

**Kartoffeln begeben, sorgfältig mischen**

[< zurück zur Startseite](#)

**KARTOFFEL.CH**



06 | 07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

## Schüsselrand putzen

[< zurück zur Startseite](#)



07|07 Kartoffelsalat Tiptopf S. 215

**Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen und servieren**

[< zurück zur Startseite](#)

**KARTOFFEL.CH**