KARTOFFEL-SALAT

ZUTATEN (für 4 Personen)

800 g festkochende Kartoffeln

(grüner Beutel)
1.5 dl Gemüsebouillon

1.5 dl Kräuteressia

2 TL Senf

1.5 dl Ransöl

1 Bund frischer Schnittlauch Salz. Pfeffer



ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser weichkochen (je nach Grösse ca. 15–20 Minuten).

Das Wasser abschütten und die Kartoffeln kurz auskühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Achtung, verbrenn dir die Finger nicht! Tipp: steck die Kartoffel an eine Gabel, dann musst du die heisse Kartoffel nicht in den Händen halten.

Den Schnittlauch fein hacken. Gemüsebouillon aufkochen, mit Essig und Senf mischen und zum Schluss das Öl mit einem Schneebesen langsam einrühren. Mit dem gehackten Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen.

Die noch warme Marinade über die Kartoffelscheiben giessen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.