



VORSPEISE

## STEIRISCHER KARTOFFELSATAT



★★★★★ (109)

CA. 50 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

- 1 kg** festkochende Kartoffeln
- 30 ml** Apfelessig
- 2 ½ TL** Senf
- ¼ TL** Zucker
- 90 ml** Rapsöl
- 60 ml** lauwarmer Gemüsebouillon
- 1** Zwiebel, gehackt
- Salz
- 4 EL** Kürbiskerne
- 100 g** Nüsslisalat
- 2-3 EL** Kürbiskernöl

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln im kochenden Wasser weichgaren. Danach das Wasser abgiessen und die Kartoffeln für mindestens 3 Stunden kühl stellen.
- 2** In der Zwischenzeit den Apfelessig mit dem Senf und Zucker in einen hohen Behälter geben und gut vermischen. Die Flüssigkeit mit dem Stabmixer vermischen und das Rapsöl nach und nach bei laufendem Mixer dazugeben.
- 3** Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Sauce, lauwarmer Gemüsebouillon und Zwiebeln mit den Kartoffelscheiben mischen. Mit Salz abschmecken und nochmals mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- 4** Die Kürbiskerne ohne Fett in einer Bratpfanne rösten. Den Nüsslisalat unter den Kartoffelsalat mischen. Den Salat anrichten, mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und mit dem Kürbiskernöl beträufeln.