

HBW-Rezept des Monats



August: Kartoffel-Salat mit Gurke

Das ist ein Rezept für 4 Personen

Diese Zutaten braucht man:

800 Gramm Pell-Kartoffeln
1 Salat-Gurke
1 Zwiebel
2 Ess-Löffel Sonnen-Blumen-Öl
½ Tee-Löffel Senf
100 Milli-Liter Gemüse-Brühe
4 Ess-Löffel Weiß-Wein-Essig
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
2 Stiele Dill

So macht man den Salat:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Wasser kochen.

Nach 15 – 20 Minuten mit einer Gabel in eine Kartoffel stechen.

Fühlt sich die Kartoffel weich an? Dann sind sie gar.

Das Wasser ab-schütten und die Kartoffeln ab-kühlen lassen.



Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die Scheiben in eine Schüssel geben.



Die Gurke schälen, längst aufschneiden.

Die Gurken-Kerne mit einem Ess-Löffel entfernen.

Die Gurke nochmal längs halbieren und in schmale Stücke schneiden.

Die Gurken-Stücke zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.

Für die Soße wird die Zwiebel in Würfel geschnitten.

Zu den Zwiebel-Würfeln kommen: Öl, Senf und Essig.

Alles gut verrühren.

Die Soße über den Salat schütten.

Den Salat ab-schmecken mit: Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Den fertigen Salat mit Dill schmücken – und schmecken lassen!



Der Salat passt gut zu Fleisch oder Fisch vom Grill.

Das Haus-Wirtschafts-Team vom „Haus Am Konradsberg“ wünscht guten Appetit!