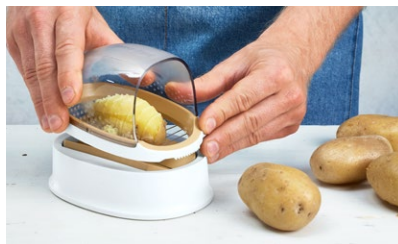




Kartoffelsalat «classic»

🕒 35 Min. + 20 Min. ziehen lassen 🌱 vegan 🍷 schlank

- 1** **1 kg fest kochende Kartoffeln**
Salzwasser, siedend
- Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 30 Min. knapp weich kochen. Noch heiss schälen, in Scheiben schneiden oder durch den Kartoffelsalat-Blitz drücken, in eine Schüssel geben.



Der Kartoffelsalat-Blitz kann schälen und schneiden!

- 2** **2 dl Bouillon, heiss**
- Bouillon über die Kartoffeln giessen, ca. 20 Min. ziehen lassen.
- 3** **1 EL Senf**
4 EL Essig
5 EL Öl
3 Bundzwiebeln mit dem Grün
1 Bund Radiesli
1 Bund Schnittlauch
½ TL Salz
wenig Pfeffer
- Senf, Essig und Öl verrühren. Bundzwiebeln schräg in Ringe, Radiesli in Scheibchen und Schnittlauch fein schneiden, alles begeben, würzen, sorgfältig mit den Kartoffeln mischen.

Portion (¼): 317 kcal, F 16 g, Kh 35 g, E 5 g