

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Kartoffelsalat

Zutaten

1 Stk

Zwiebel

etwas Sonnenblumenöl

6-8 Stk

Kartoffeln, mittelgroß

1 Tasse

Gemüsebrühe, kochend

2-3 EL

Kräuternessig

2 TL

Senf, körnig

1-2 EL

Schnittlauch (oder Petersilie)

Kräutersalz und Pfeffer

Zutaten sind für 2 Personen berechnet.

Zubereitung

Die Zwiebel fein schneiden, in etwas Sonnenblumenöl andünsten. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Zu der Zwiebel in eine Schale geben. Mit kochender Gemüsebrühe übergießen, gut durchmischen, etwas abkühlen lassen. Dann 1 El Öl, den Essig, den Senf und den Schnittlauch dazu geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt lauwarm und kalt, je länger durchgezogen, desto besser.

Dazu passt frisches Brot.

Rezeptgruppe: Salat.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: [vegan.at](#) / 2010-08-16 14:50:50

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1882

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1882&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>