

Rezept Kartoffelsalat mit Feldsalat

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde, Bamberger)
1 große Zwiebel
0,1 l Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe
3 – 4 EL Weißweinessig
3 EL Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
1-2 EL Kürbiskernöl (aus der Steiermark)
100 – 150 g Feldsalat bzw. Vogelsalat
frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Den Feldsalat putzen, mehrmals in Wasser waschen und Trockenschleudern.

Die Kartoffeln 1 Stunde vor dem Verzehr kochen (siehe Pellkartoffeln).

Die Kartoffeln abwaschen, kochen, abgießen, abdämpfen lassen, pellen, in Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Brühe zum Kochen bringen.

Die Zwiebel schälen und feinwiegen.

Mit kochender Brühe übergießen, den Essig dazugeben, salzen

und pfeffern.

Vorsichtig alles unterheben.

Erst danach das Pflanzenöl untermischen.

Das Kürbiskernöl erst kurz vor dem Servieren darüber träufeln.

Nun erst den Feldsalat unterheben.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Sofort servieren.

[Zurück zu den Salatrezepten](#)