Kartoffel-Gurkensalat

Kategorie: Salate

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln, überwiegend fest kochend
- 1 Zwiebel (90 g)
- 4 kleine Bauerngurken (à 60 g)
- 100 g getrocknete Tomaten
- 4 cl Rapsöl, kalt gepresst
- 6 cl Obstessig
- 1/4 l Fleischbrühe
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 1 EL scharfer Senf
- Salz, Pfeffer

Zubreitung:

Kartoffeln gut waschen, als Pellkartoffeln kochen, abpellen, in Scheiben schneiden. getrocknete Tomaten halbieren, in Fleischbrühe einweichen. Bauerngurken waschen, in 0,5 Zentimeter dicke Scheibchen zerteilen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Fleischbrühe mit den Tomaten erhitzen, Essig, Zwiebeln und Öl zugeben, aufkochen und über die Kartoffeln geben, kurz vermengen, Senf unterrühren, kurz ziehen lassen, mit Schnittlauch verfeinern, Gurken unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: ZDF-Servicesendung Volle Kanne