

## Freinsheimer Rosenblätter-Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Küche

Zutaten für: 4 Personen

700	Gramm	Festkochende Kartoffeln
1/2	Teel.	Korianderkörner
1/4	Ltr.	Gemüsefond
50	ml	Rosenessig
1	Teel.	Gekörnter Senf
200	Gramm	Staudensellerie
200	Gramm	Salatgurke
8		Kirschtomaten
8		Perlzwiebeln
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, weißer Pfeffer
16		Rosenblätter
2	Essl.	Gehackte Petersilie

### Anleitung:

Die gewaschenen Kartoffeln mit dem Koriander in Salzwasser ca. 25-30 Min. garen. Abgießen und noch heiß pellen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Gemüsefond mit dem Essig aufkochen und die Kartoffelscheiben damit übergießen, mit dem Senf vermischen und 30 Min. ziehen lassen.

Die Gemüse waschen und schälen. Die Gurke entkernen und mit dem Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Tomate enthäuten. Die Zwiebel schälen, kurz blanchieren und in Olivenöl glasieren. Das Gemüse unter die Kartoffeln heben, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Hälfte der Rosenblätter in feine Streifen schneiden und mit der gehackten Petersilie unter den Salat geben.

Mit den restlichen Rosenblättern dekorieren.

### Quelle:

SWR 4  
Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann