

# Kartoffelsalat Biofarm

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 2 Personen

500	Gramm	Kartoffeln
		Salzwasser
1/2	Essl.	Kümmel
1	Tasse	Gemüse oder Fleischbrühe
1/4	Tasse	Kräuteressig
1 1/2-2	Essl.	Distelöl; ca.
1/2		Salatgurke
		Salz, Pfeffer
		Zucker
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Tasse	Gemischte Sprossen;oder Keimlinge

## Anleitung:

Vorbereitung:

Kartoffeln unter fließendem Wasser mit der Bürste abbürsten und in Salzwasser mit dem Kümmel etwas 20 Minuten garen.

Kartoffeln abgießen, kurz erkalten lassen, pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Salatgurke putzen, halbieren und mit einem Teelöffel das Kernhaus herauslösen, anschließend in Würfel schneiden.

Sprossen oder Keimlinge verlesen, waschen und trocknen. Zubereitung:

Die Gemüse- oder Fleischbrühe mit dem Obstessig und Distelöl in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Gurken zum Dressing geben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Kartoffelsalat mit dem Dressing überziehen, vorsichtig durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Kartoffelsalat nochmals abschmecken, die Sprossen unter den Salat heben. Anrichten:

Den Kartoffelsalat ausgarnieren und sofort servieren.

Quelle:

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