

Kartoffelsalat mit Gegrillten Garnelen

Kategorien: Salat, Kartoffel, Garnele

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Kartoffeln
100	ml	Gemüsebrühe
2	Essl.	Apfelessig
20	Gramm	Senf
1		Zwiebel
1	klein.	Bund Petersilie
1	klein.	Bund Sauerampfer
50	Gramm	Löwenzahnblätter
		Salz, Pfeffer
8		Riesengarnelen
1	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Gehackte Kräuter und Wildkräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Schafgarbe, Löwenzahn, Frauenmantel, Pimpinelle, Gänseblümchen, Kleeblüten)
50	Gramm	Creme fraiche

Anleitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Aus Gemüsebrühe, Apfelessig, Senf und klein gehackter Zwiebel einen Sud herstellen. Den Sud aufkochen, die Kartoffeln damit vermischen.
3. Die Blätter von Petersilie, Sauerampfer und Löwenzahn waschen, klein hacken und zusammen mit Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben. Den Kartoffelsalat auf Tellern anrichten.
4. Die Riesengarnelen halbieren und mit Olivenöl beträufeln. Etwa drei Minuten grillen oder in der Pfanne braten. Für den Kräuter-Dip zwei Esslöffel der Kräuter und Wildkräuter mit Creme fraiche, Salz und Pfeffer verrühren. Die restlichen Kräuter und Blüten zum Garnieren verwenden.

Quelle:

Mein schöner Garten
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann