

Kartoffelsalat mit Kürbiswürfeln

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Kürbis, Lowfat

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Salatkartoffeln
1		Zwiebel
1	Essl.	Olivenöl
500	Gramm	Kürbisfleisch; entkernt
125	ml	Gemüsebrühe ; Salz, Pfeffer
5	Essl.	Weißweinessig
1	Bund	Petersilie

Anleitung:

Die Kartoffeln waschen, mit der Schale gar dämpfen, noch heiß pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in Olivenöl andünsten.

Das Kürbisfleisch in Würfelchen schneiden, zu den Zwiebeln geben, 5 Minuten andünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen, salzen und pfeffern, abkühlen lassen.

Den Weißweinessig dazugeben, alles zu den Kartoffelscheiben geben und vorsichtig vermischen.

Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Über den fertigen Salat geben. Dieser Kartoffelsalat mit Kürbiswürfeln ist eine besonders fettarme Variante des herkömmlichen Kartoffelsalats, bei dem statt Öl oder Mayonnaise fettfreie Gemüsebrühe verwendet wird.

Quelle:

Katharina König Rund um den Kürbis
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann