

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Frühkartoffel-Salat



mehr Kochtipps:

lifefchannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Kartoffeln vierteln
2. Cherrytomaten halbieren
3. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden
4. Zwiebel fein hacken
5. Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden
6. Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten leicht sieden, danach abgiessen und mit der heissen Bouillon übergiessen
7. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren
8. Senf mit Essig und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken
9. Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Zwiebel und Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben und gut vermischen
10. Dressing darüber geben und nochmals 30 Minuten ziehen lassen
11. Vor dem Servieren Schnittsalat unter den Kartoffelsalat mischen und anrichten

Zutaten

1000 g	Frühkartoffeln
100 g	Gemüsebouillon
100 g	Cherrytomaten
50 g	getrocknete Tomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1	rote Zwiebel
2 EL	grobkörniger Senf
3 EL	weisser Balsamico
4 EL	Rapsöl
50 g	Schnittsalat
	Salz, Pfeffer

Life Channel

www.lifefchannel.ch