

Kartoffel-Senföl-Salat

Leckerer Kartoffelsalat mit Zwiebel, Gurke und Bio Senföl von der Ölmühle Bayreuth



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT

30 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT

10 Min.

GESAMTZEIT

40 Min.



GERICHT

Hauptgericht, Salat

KÜCHE

Bayerisch, Deutsch, Fränkisch



PORTIONEN

2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Kochtopf für die Kartoffeln
- 1 Messer
- 1 Salatschüssel
- 1 Pfeffermühle

ZUTATEN

- 600 g Gekochte Kartoffeln
- 1 St. Mittelgroße Zwiebel Rot, rosa, weiß oder gelb
- 2 St. Mittelgroße Gewürzgurken
- 2 EL Gewürzessig (5%) oder 3 EL Gurkenwasser
- 3 EL Kaltgepresstes Bio-Senföl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle (z.B. Bio-Malabar-Pfeffer)
- Etwas Frischen Dill, Schnittlauch oder Petersilie

ANLEITUNGEN

1. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und etwas abkühlen lassen
2. Gurken in Scheiben schneiden
3. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, mit Gurken, Essig oder Gurkenwasser, Salz und Pfeffer vermengen
4. Bio Senföl unterrühren
5. Vorsichtig mit den Kartoffeln mischen und mit frischen Kräutern garnieren
6. Etwas durchziehen lassen und servieren - ein leckerer, aromatischer Kartoffelsalat mit besonderer Note. Guten Appetit!



KEYWORD

Kartoffelsalat



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war