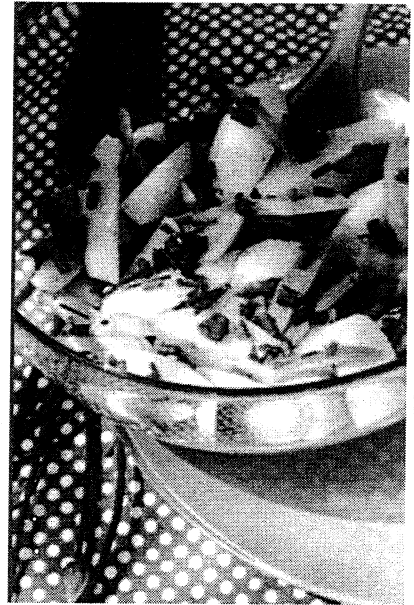


R e z e p t e

Kartoffelsalat mit würzigen Möhren

Zutaten:

1 kg Salatkartoffeln,
2 große Möhren,
1 Bund Schnittlauch,
4 EL Olivenöl, 4 EL Apfelessig,
200 ml Gemüsebrühe,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
1 Pr. Zucker oder etwas Honig



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, mit der Schale kochen, noch warm pellen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl kurz anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Min. köcheln lassen. Mit dem Sud zu den Kartoffeln hinzugeben, den Schnittlauch schneiden und auch dazugeben. Aus Olivenöl und Apfelessig, Pfeffer, Salz und Zucker eine Vinaigrette anrühren und über den Salat geben, vorsichtig vermengen und 30 Min. ziehen lassen. Danach noch mal mit Apfelessig abschmecken.



Lieferservice ökol. Erzeugnisse
tel 05295 930 321
fax 05295 930 322

E-Mail: loe.sandbote@t-online.de