

Martina & Moritz | Kartoffel-Salat mit Kresse

 happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-kartoffel-salat-mit-kresse/

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln, festkochend, z.B. Anabelle, Sieglinde, eventl. auch eine blaue Sorte
- 1 große Handvoll Brunnen- oder Gartenkresse
- 1 rote Zwiebel
- 1 – 2 EL scharfen Senf
- 3 – 4 EL milder, aromatischer Essig, z. B. Apfel-oder Himbeer-Essig
- ca. 80 – 100 ml heiße Brühe
- 2 – 3 EL gutes, kaltgepresstes Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann pellen und in Scheibchen schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln, zufügen, salzen und pfeffern. Alles mit Essig beträufeln, die heiße Brühe darüber verteilen und sofort gut vermischen. Dabei löst die Brühe die Stärke aus den Kartoffeln und verbindet sie geschmeidig.

Das Öl untermischen. Jetzt muss der Salat glänzen und duften. Die Kräuter erst unmittelbar vor dem Servieren sehr vorsichtig untermischen, damit sie nicht zerfallen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.3.2020

Episode: Buletten, Frikadellen und Klopse