



HOHENLOHER
Bauerngenossenschaft



für Geübte



vegan



75 min



4 Portionen



KARTOFFEL SALAT *mit Rapsöl*

Für den Salat

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 1 Zwiebel
- etwas Schnittlauch (fein gehackt)

Für das Dressing

- 3 EL Essig
- 3 EL Hohenloher Rapsöl
- ca. 3 EL Wasser
- 1 EL Senf
- Salz, Pfeffer & Zucker

Dieser köstliche Kartoffelsalat mit unserem Hohenloher Rapsöl ist ein echter Klassiker und passt perfekt als Beilage zu Fleisch und Fisch.

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln fein würfeln und zu den Kartoffeln geben.

Für das Dressing das Wasser erhitzen, mit den restlichen Zutaten verrühren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing mit dem Salat vermischen und einige Stunden ziehen lassen.

Mit Schnittlauch garnieren und servieren.