

# Curry-Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

|                        |                    |                  |
|------------------------|--------------------|------------------|
| 400 g Kartoffeln, fest | 200 g Salatgurke   | 1 Apfel, rot     |
| 1 Zwiebel              | 1 Zehe Knoblauch   | 1 Zitrone        |
| 200 ml Gemüsefond      | 2 EL Weißweinessig | 4 TL Currypulver |
| 4 EL Olivenöl          | Salz               | Pfeffer, schwarz |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken, anschließend in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Zwei Teelöffel Currypulver dazu geben und anschließend alles mit dem Gemüsefond und dem Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sud aus Zwiebeln und Fond darüber geben und die Kartoffeln darin ziehen lassen. Die Salatgurke waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Gurke und den Apfel unter die Kartoffeln mengen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Christine Sztrajt am 16. März 2010