

Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zwiebel
25 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Senf	25 g Kürbiskerne
25 ml Balsamicoessig	75 ml Gemüsefond	10 ml Kürbiskernöl
15 ml Sonnenblumenöl	2 TL Kalaharisalz	Pfeffer

Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Pellen und in ca. drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Gurke schälen, halbieren und Kerne entfernen. In gleichmäßige Würfel schneiden und mit Prise Salz und Kartoffelscheiben mischen.

Kürbiskerne anrösten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter andünsten. Mit Essig und Fond ablöschen, Senf unterrühren und drei Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren. Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Heiße Marinade über die Kartoffel-Gurken-Mischung geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kürbiskernöl beträufeln und Kürbiskerne darüber streuen.

Lilly Kürten am 04. Februar 2019