

Kartoffel-Gurken-Salat

Für 2 Personen

500 g feste Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013