

# Kartoffeliger Kartoffel-Salat

## Für vier Portionen:

1 kg kleine, festk. Kartoffeln    75 ml Essig                            100 ml Weißwein  
5 EL Rapsöl für Soße            1-2 EL Rapsöl zum Braten    2 TL Salz  
1 Bund Schnittlauch

Etwa 800 g der Kartoffeln ungeschält 25 Minuten lang dämpfen oder alternativ in Salzwasser kochen.

Wasser abgießen. Kartoffeln leicht ausdampfen lassen, aber nicht auskühlen.

Die restlichen 200 g Kartoffeln schälen und in rohem Zustand fein würfeln.

In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl und ohne Salz langsam bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Von den gekochten Kartoffeln zwei Stück pellen und mit dem Apfelsaft oder dem Weißwein, dem Essig, dem Öl und etwas Salz mit dem Stabmixer zu einer sämigen, nicht zu dicken Vinaigrette-Soße fein pürieren; abschmecken.

Die übrigen gegarten, noch warmen Kartoffeln – gepellt oder ungepellt – in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Scheiben mit der KartoffelVinaigrette mischen, sodass eine feine Bindung entsteht.

Schnittlauch unterheben, ebenso die Bratkartoffeln, warm servieren, so bleiben sie knusprig.

test September 2019