

Kartoffel-Trüffel-Vinaigrette

Für 1 Portion::

100 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Gemüsebrühe	20 ml Weißweinessig
20 ml Trüffelöl	1 TL Senf	Salz, Pfeffer
10 g Trüffel	1 EL Schnittlauchröllchen	

Die Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in etwas Wasser weich garen. Abgießen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Heiße Brühe dazugeben, mit Essig, Trüffelöl, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den klein gehackten Trüffel zugeben.

Steffen Henssler am 16. Januar 2013