

Kartoffel-Dressing

Für 1 Portion:

100 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Rinderbrühe	20 ml Apfelessig
20 ml Rapsöl	1 TL Senf	Salz, Pfeffer
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, Rapsöl, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Schnittlauch zugeben.

Steffen Henssler am 16. Januar 2013