

## Kartoffelsalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
ca. 200-250 ml	Brühe (Bouillon od. Gemüsebrühe)
4 El	Weißweinessig
1 El	Senf, mittelscharf
4 El	Öl, neutral
1 kleiner Bund	Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Brühe erhitzen und die Zwiebelwürfel zugeben, einmal aufkochen lassen.  
Vom Herd nehmen.
3. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren, in eine Schüssel umfüllen.
4. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
5. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen.
6. Öl vorsichtig zugeben (nicht „vermatschen“) und den Salat noch mal abschmecken.
7. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und über den Salat streuen.

***Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.***

## Steirischer Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1	mittelgroße Salatgurke
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
ca. 200-250 ml	Brühe (Bouillon od. Gemüsebrühe)
4 El	Weißweinessig
1 El	Senf, mittelscharf
5 El	Kürbiskernöl
gute Handvoll	Feldsalat, Kresse o. ä. (entsprechend geputzt und gewaschen)
1-2 El	Kürbiskerne
	Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Gurke schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
3. Brühe erhitzen und die Zwiebelwürfel zugeben, einmal aufkochen lassen.  
Vom Herd nehmen.
4. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren, in eine Schüssel umfüllen.
5. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
6. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen
7. Gurkenscheiben und Kürbiskernöl vorsichtig zugeben (nicht „vermatschen“).  
Den Salat nochmals abschmecken.
8. Kürbiskerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell rösten und leicht salzen.
9. Kartoffelsalat und Feldsalat locker vermischen und mit den Kürbiskernen bestreuen.

***Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.***

## Mediterraner Kartoffelsalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

800 g	mittelgroße Kartoffeln, festkochend
200 g	grüne Bohnen
200 g	Kirschtomaten
200 g	junger Ziegenkäse
1	Zitrone
100-200 ml	Brühe (Hühner- od. Gemüsebrühe)
1 El	Senf
5 El	Olivenöl
Handvoll	Petersilie, fein geschnitten
3 El	Kalamata Oliven, entsteint
Salz, Pfeffer, Prise Zucker	

### Zubereitung:

1. Kartoffeln abbürsten und mit der Schale garen, noch heiß schälen.  
In eine Schüssel geben und abdecken (sollen warm bleiben)
2. Bohnen putzen und bissfest (ca. 4-5 Minuten) blanchieren, abschrecken.  
Auf einem Sieb abtropfen lassen.
3. Kirschtomaten waschen, halbieren und den grünen Strunk entfernen.
4. Ziegenkäse in mundgerechte Stücke teilen.
5. Zitronensaft, warme Brühe, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verrühren.
6. Kartoffeln in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden und in das warme Dressing schwenken.
7. Möglichst ½ Stunde durchziehen lassen.
8. Olivenöl, Kirschtomaten, gehackte Petersilie und Oliven vorsichtig unter die Kartoffeln heben  
(nicht „vermatschen“)  
Den Salat nochmals abschmecken.
9. Erst kurz vor dem Servieren die Bohnen und den Ziegenkäse zugeben.

***Das Öl erst nach dem „Durchziehen“ zum Salat geben –  
da ansonsten die Kartoffelscheiben das Dressing nicht richtig aufnehmen können.***