



Grüner Kartoffelsalat

Für 4 Personen

1 kg Salatkartoffeln
 Salz, Pfeffer
 1 TL Kümmel
 1 große Zwiebel
 1 säuerlicher Apfel
 2 Gewürzgurken
 1 Bd. Schnittlauch
 ½ Bund Dill
 ¼ l starke Fleisch-
 oder Gemüsebrühe
 3 EL Weinessig
 1 TL scharfer Senf
 1 EL Mayonnaise
 4 EL Öl, 1 TL Zucker
 ½ Bd. Petersilie
 6 Scheiben Schinkenspeck

Gewaschene Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit Kümmel kochen. Kurz abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebeln und Gewürzgurken fein würfeln, ebenso den geschälten und entkernten Apfel. Schnittlauch und Dill hacken. Fleisch- oder Gemüsebrühe, Senf, Zucker, Essig und Öl mischen. Mit Kräutern, Apfel, Zwiebel und Gewürzgurken zu den Kartoffeln geben. Mayonnaise unterziehen. Den Salat mit Petersilie, Gurkenscheiben und Schinkenspeckscheiben garnieren.

Tipp: Die Verwendung einer TK-Kräutermischung ist auch möglich!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

