



Bärlauch-Kartoffelsalat – Frischer Frühlingsklassiker mit würziger Note

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Broccoli
- 1 [Navette](#)
- 6 gelbe Snacktomaten
- Salz & Pfeffer

Für die Salatsauce

- 1 Ei
- 1 Tl Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Tl [Bärlauchpaste](#)
- Salz & Pfeffer

Außerdem

- Zauberstab
- Hoher Rührbecher



Zubereitung

Die Kartoffeln garkochen. Den Broccoli putzen und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend im kalten Wasser abschrecken und eventuell die Broccoli Röschen nochmals kleiner schneiden.

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben in eine Schüssel schneiden. Den Broccoli hinzugeben. Die Navette schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben. Die Tomaten waschen und halbieren und unter den Salat mischen.

Alle Zutaten für die Sauce in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Zauberstab und der Schlagscheibe hineingehen. Zuerst auf dem Boden kurz aufschlagen und dann langsam hochziehen. Zum Schluss nochmal abschmecken und in den Salat geben. Alles gut vermischen, durchziehen lassen und vor dem Essen nochmal nachwürzen.