



Bärlauch-Kartoffelsalat

Ein cremiger Kartoffelsalat mit knackigen Brokkoli, würziger Navette und süßen gelben Snacktomaten, abgerundet durch eine schnelle, selbstgemachte Bärlauch-Mayonnaise. Ein raffiniertes Wohlfühlessen, das sich ideal vorbereiten lässt und perfekt durchzieht.

Kochutensilien

- Pürierstab (Zauberstab) mit Schlagscheibe oder Multimesser
- Hoher Rührbecher

Zutaten

Für den Kartoffelsalat:

- 6 mittelgroße Kartoffeln festkochend (Tipp: ggf. ca. 500g ergänzen)
- 1 Broccoli Tipp: ggf. ca. 400g ergänzen
- 1 Navette Kabelrübe
- 6 gelbe Snacktomaten
- Salz & Pfeffer

Für die Bärlauch-Mayonnaise:

- 1 Ei Zimmertemperatur!
- 1 TL Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Bärlauchpaste
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1: Gemüse garen

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser als Pellkartoffeln garkochen. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, waschen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Anschließend sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, damit er seine leuchtend grüne Farbe behält, und gut abtropfen lassen. Große Röschen nochmals halbieren.



Schritt 2: Salatbasis vorbereiten

Die gekochten Kartoffeln noch warm pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Salatschüssel geben. Den vorbereiteten Brokkoli hinzufügen. Die Navette schälen, in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit den gewaschenen, halbierten Snacktomaten unter den Salat heben.

Schritt 3: Bärlauch-Mayonnaise mixen

Das Ei, Senf, Bärlauchpaste sowie eine Prise Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Das Sonnenblumenöl aufgießen. Wichtig: Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Den Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen, einschalten und kurz aufmixen, bis die Masse unten emulgiert. Dann den Stab langsam und gleichmäßig nach oben ziehen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

Schritt 4: Vermengen und ziehen lassen

Die Bärlauch-Mayonnaise über das vorbereitete Gemüse in der Schüssel geben und alles behutsam, aber gründlich vermengen. Den Kartoffelsalat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals prüfen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.