



## Steirischer Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl & Gurke

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 2 Salatherzen
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 El Senf mittelscharf
- 2 TL Honig
- 2 El Apfelessig naturtrüb
- 2 El Speiseöl geschmacksneutral
- 3 El Kürbiskernöl\*
- Salz & Pfeffer
- Petersilie zum Streuen

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Ca. 30 Minuten garkochen. Abgießen. Kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln in eine Schüssel schneiden. Die Kartoffelscheiben dürfen etwas dicker sein.

Die Gurke waschen, schälen und halbieren. Das Innere der Gurke mit einem Esslöffel heraus kratzen. Die Gurke in etwas dickere Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden. Beides in die Schüssel zu den Kartoffeln und der Gurke geben.

Die Salatherzen waschen und schneiden. Kurz auf die Seite stellen.



Die Gemüsebrühe etwas erwärmen. Die restlichen Zutaten (ohne Kürbiskernöl) zu den Kartoffeln in die Schüssel geben und die Gemüsebrühe nach und nach zugeben. Mit dem Salatbesteck den Kartoffelsalat gut vermengen. Zum Schluss das Kürbiskernöl am Rande in die Schüssel geben und alles verrühren.

Wenn der Salat etwas durchgezogen ist mit Salz und Pfeffer gut nachwürzen. Eventuell nochmal etwas Gemüsebrühe zugeben.

In der Zwischenzeit kann z.B. die Kalbsbratwurst gebraten werden und dann zusammen mit dem Kartoffelsalat auf den Teller gegeben werden. Unter den Kartoffelsalat die klein geschnittenen Salatherzen häufen und den Kartoffelsalat darüber häufen.

Etwas geschnittene Petersilie drüberstreuen.