

FRÜHLINGSKARTOFFELSALAT MIT BÄRLAUCH



Zutaten für den Frühlingskartoffelsalat:

- 6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Broccoli
- 1 Navette
- 6 gelbe Snacktomaten
- Salz & Pfeffer

Für die Salatsauce:

- 1 Ei
- 1 TI Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 TI Bärlauchpaste
- Salz & Pfeffer

Außerdem:

- Zauberstab
- Hoher Rührbecher

Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen. Den Broccoli putzen und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend im kalten Wasser abschrecken und eventuell die Broccoliröschen 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.

FRÜHLINGSKARTOFFELSALAT MIT BÄRLAUCH

Deine Einkaufsliste zum downloaden auf dein Handy:

