



- Rezept der Woche -

Kartoffel-Gurken-Salat mit Feta

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Snackgurken
- 600 g Kartoffeln
- 80 ml Gemüsebrühe
- 2 TL körniger Senf
- 5 EL weißer Essig
- 3 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- Eine Handvoll Kräuter zum Garnieren (Petersilie, Estragon, Dill, Pimpinelle)

Zubereitung

- Kartoffeln in einen Topf geben und aufkochen, 15-20 min bissfest garen, dann abgießen und ausdampfen lassen, pellen und abschließen kurz abkühlen lassen
- Gurken längst halbieren und dann in feine Scheiben schneiden
- Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden
- In einer Schüssel die warme Gemüsebrühe mit Senf und Balsamico verrühren
- Kartoffeln dazugeben und vorsichtig vermischen, danach langsam Öl hinzufügen und die Gurkenscheiben unterheben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und dann mindestens 15 min ziehen lassen
- Fetakäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden und über den Salat geben, mit Kräutern garnieren

Guten Appetit!