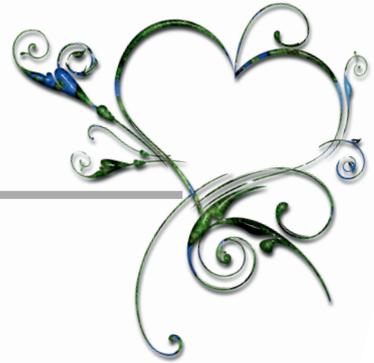


Kartoffelsalat mit Rucola



Da zupfen alle gerne mit

Zutaten

750 gr. Kartoffeln (vorwiegend fest kochend)

1 weiße (süße) Zwiebel

3 - 4 hartgekochte Eier

10 Cornichons

100 gr. Rucola

2 EL Weißweinessig

3 EL gutes Öl

1 - 2 TL mittelscharfer Senf

einige Spritzer Worcester-Sauce

2 EL Wasser

Salz & Pfeffer

1 Prise Zucker

1 Brühwürfel, bzw. gekörnte Brühe



Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen. Auskühlen lassen.

Cornichons und die Zwiebel fein würfeln, Rucola grob hacken.

Die Eier pellen und längs halbieren. Das Eigelb mit einem Löffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Das Eiweiß hacken und zunächst beiseite stellen.

Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken. Essig, Öl, Wasser, Senf, Zucker und Worcester-Sauce dazu geben und alles zu einer glatten Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß- Cornichons- und Zwiebelwürfel darunter mischen.

Die Kartoffeln pellen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit der Vinaigrette gut verrühren. Brühwürfel, bzw. gekörnte Brühe in etwas heißem Wasser auflösen. Über den Salat gießen und alles gut vermischen. Zum Schluss den Rucola unterheben.

Abgedeckt ziehen lassen. Der Salat sollte nicht zu kalt, sondern mit Zimmertemperatur serviert werden.

GUTEN APPETIT!



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Fotos (C): Geralt; Marion, Clipdealer,