

# Grüner Kartoffelsalat

Kartoffelsalat vegan mit Staudensellerie, Gurken und Frühlingszwiebeln

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln  
150 ml Gemüsebrühe  
250 g Staudensellerie  
6 Frühlingszwiebeln  
1 Salatgurke  
1 Bund glatte Petersilie  
1 - 2 Zweige Minze

### Dressing:

6 EL Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Pr. Zucker

## 1 Vorbereiten:

Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und mit Deckel bei mittlerer Hitze in etwa 25 Min. gar kochen. Brühe erhitzen. Kartoffeln abgießen, abtropfen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen.

## 2 Zubereiten:

Staudensellerie und Frühlingszwiebeln waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden, dicke Stangen evtl. halbieren. Gurke schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Petersilie und Minze waschen, gut trocken tupfen und fein hacken. Das vorbereitete Gemüse zu den Kartoffeln geben.

## 3 Dressing:

Olivenöl mit Zitronensaft verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Dressing vorsichtig mit dem Gemüse vermischen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Salat lässt sich gut am Vortag vorbereiten.

