

Veganer Kartoffelsalat

Kartoffelsalat mit Rucola und Cocktailtomaten.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1,2 kg kleine, festkochende Kartoffeln
2 Schalotten
150 g Gewürzgurken aus dem Glas
etwa 1 EL Olivenöl
etwa 12 kleine Cocktailtomaten (etwa 130 g)
etwa 70 g Rucola (Rauke)
300 g Dr. Oetker Creme VEGA
etwa 4 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
4 EL Orangensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen veganen Kartoffelsalat zu?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 20-25 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen, abkühlen lassen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten darin dünsten. Creme VEGA, 4 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas und Orangensaft hinzufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Salatsoße noch warm mit den Kartoffelscheiben und den Gewürzgurken mischen und etwa 1 Std. durchziehen lassen.

3

Tomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Salat nochmals abschmecken. Wenn der Salat zu "fest" sein sollte, noch etwas Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzufügen. Den Kartoffelsalat mit dem Rucola anrichten und nach Belieben etwas Olivenöl auf den Rucola träufeln. Mit den Tomaten garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Auch gut gekochte Kartoffeln vom Vortag können verwendet werden.
- Statt dem Orangensaft können auch 4 weitere EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas verwendet werden.

