

Spezialitads dal Grischun



KARTOFFELSTOCK-SALAT

Beliebt am Party-Bufferet oder als einfaches Abendessen

Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg mehligkochende Kartoffeln
1/2 dl Milch
4 EL heisse Bouillon
3-4 EL Weissweinessig
1 EL Senf, mild
Salz
4 Minipic, grob gehackt
1/2 Salatgurke, grob gehackt
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Garnitur

8 Cherrytomaten

Zubereitung

- Kartoffeln rüsten, in Würfel schneiden und in ungesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln verdampfen lassen.
- In eine Schüssel pürieren oder zerstampfen und mit Milch, Bouillon, Weissweinessig und Senf gut verrühren.
- Minipic, Salatgurke, Zwiebel und Schnittlauch

sorgfältig darunter mischen.

- Mit den halbierten oder geviertelten Cherrytomaten garnieren.
- Kartoffelstock-Salat lauwarm oder kalt servieren.