



# Bunter Kartoffelsalat

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

300 g Violette Kartoffeln (z.B. Violett)

300 g Cilena Kartoffeln (festkochend, gelbfleischig)

100 g Schalotten, gewürfelt

1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

1/2 Bund Petersilie, gehackt

1/2 Bund Dill, gehackt

5 EL Olivenöl

3 EL Weißweinessig oder Apfelessig

1 TL scharfer Senf

1 TL Honig

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln gut waschen und ungeschält in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten gar kochen, bis sie weich, aber noch fest sind. Danach die Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Die abgekühlten Kartoffeln pellen (optional, wenn du die Schale nicht magst) und in mundgerechte Scheiben schneiden.

Die Schalotten fein schneiden und mit den Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Den Schnittlauch, Petersilie und Dill ebenfalls hinzufügen.

Für die Vinaigrette das Olivenöl, den Essig, den Senf, den Honig und den gehackten Knoblauch in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über die Kartoffeln und das Gemüse gießen und alles vorsichtig vermengen, damit die Kartoffelscheiben nicht zerfallen. Den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen,

**Lindchen**  
schmeckt