



Vogerl-Salat mit Erdäpfeln

Zutaten

- 4 Erdäpfel
- 3 Handvoll Vogerlsalat
- 1 halbe Zwiebel

Salatmarinade siehe Rückseite



Vogerlsalat



Erdäpfel



Zwiebel

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen, in den Topf geben und mit Wasser bedecken.
2. Deckel daraufgeben und weichkochen. Das dauert etwa 20 Minuten.
3. Zwiebel schälen und klein schneiden.
4. Vogerlsalat putzen und waschen.
5. Wenn die Erdäpfel fertig sind, das Wasser abgießen.
6. Erdäpfel noch warm schälen und in Scheiben schneiden.
7. Knoblauchzehe schälen und fein schneiden.
8. Senf, Essig, Wasser, Salz und Knoblauch in ein Schraubglas geben. Gut verschließen und kräftig schütteln.
9. Alle Zutaten in die Salatschüssel geben und vorsichtig mischen.
10. Zuletzt das Kürbiskernöl über den Salat gießen.



Salatmarinade

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Senf
- 3 Esslöffel Apfelessig
- 1 Esslöffel Wasser
- Salz
- 3 Esslöffel Kürbiskernöl



Knoblauch



Kürbiskernöl



Apfel-Essig

