



Kartoffel - Rösti - Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kartoffelsalat, originell, appetitlich bunt , passt zu Vielem

Zutaten

- Für den Kartoffel - Rösti - Salat:
- 500 g fest kochende Pellkartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Salatgurke, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleines Bund Radieschen in dünnen Scheiben
- 1 kleines Bund Schnittlauch gehackt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1/2 kleine Chilischote fein gewürfelt
- Für den Dressing:
- 150 ml Bouillon oder Instant Gemüsebrühe
- 6 El Weißweinessig
- 1 1/2 El Senf
- 3 El sauer Rahm
- 4 El Raps - oder Sonnenblumenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die gut gewaschenen Kartoffeln in der Schale mit Salzwasser und etwas Kümmel "nicht zu weich" kochen, etwas abkühlen lassen und schälen.

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Die Bouillon oder Gemüsebrühe mit Senf, saurem Rahm, Chiliwürfelchen und dem Weinessig verrühren und das Öl unterschlagen.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und ev. 1 Prise Zucker nachschmecken und die Kräuter dazu geben.

Schritt6

Der Kartoffel - Rösti - Salat:

Schritt7

Die noch warmen Pellkartoffeln, mit einer groben Küchenreibe, in breite Streifen, direkt in die Marinade raspeln und gut mengen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Nunmehr die Radieschen und Gurkenwürfel unterheben, nachschmecken, alles etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt10

Passt zu Vielem, eine originelle Beilage zu gebratenem Fleisch oder Fisch, zu heißen Würstchen, zum Grillen usw.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** kartoffeln, rösti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-roesti-salat/>