



Kartoffelsalat mit Avocado, Brunnenkresse und Sonnenblumenkernen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine sommerlich bunte, appetitlich „schmackig“ Variante

Zutaten

- 1 mittelgroße reife, aber noch feste Avocado, gewürfelt
- 500 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 125 ml Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Weißwein Essig
- 1 Tl Senf
- 1 - 2 El Zitronensaft nach Geschmack
- 1 Stange Frühlingslauch, schräg in dünnen Scheiben geschnitten
- 60 g geröstete Sonnenblumenkerne
- 200 g Brunnenkresse, gewaschen, verlesen, abgetropft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sonnenblumenkerne in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten und auf Küchentrepp geben.

Schritt2

Die Avocado Würfel sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Die Brühe mit dem Senf, dem Essig und den Frühlingszwiebeln kurz aufkochen lassen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

Heiß über die Kartoffelscheiben geben, etwas schwenken damit die Kartoffelstärke den Salat "sämig" binden kann.

Schritt5

1 - 2 Stunden durchziehen / abkühlen lassen, erst kurz vor dem Servieren die Brunnenkresse und die Avocado Würfel unter heben.

Schritt6

Mit Sonnenblumenkernen bestreut und mit gekochten Eiern garniert zu Tisch geben.

Schritt7

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsalat-mit-avocado-brunnenkresse-und-sonnenblumenkernen/>