



Kartoffelsalat mit Avocado und Brunnenkresse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, bunter Kartoffelsalat, passt zu Vielem

Zutaten

- 500 g festkochende Pellkartoffeln
- 300 g frische Brunnenkresse, gewaschen, verlesen, gezupft
- 3 hartgekochte Eier, grob gewürfelt
- 1 Avocado, reif aber noch fest
- 60 g Sonnenblumenkerne, ohne Fett
- goldgelb geröstet
- 3 Stangen junger Frühlingslauch, in dünnen Scheibchen geschnitten
- 5 - 6 Radieschen in dünnen Streifen
- 1/4 l Fleischbrühe oder instant Gemüsebrühe
- 3 El Weißweinessig
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die gesäuberten Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min. kochen, abgießen, pellen und in Scheiben

Schritt2

schneiden.

Schritt3

Die Avocado halbieren, entkernen und aus dem

Schritt4

Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher Kügelchen heben oder

Schritt5

grobe Würfel schneiden.

Schritt6

Die Brühe mit dem Essig, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und Senf

Schritt7

kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker "kräftig" abschmecken.

Schritt8

(Die Kartoffeln neutralisieren während des Marinierens Vieles)

Schritt9

Heiß über die Kartoffelscheiben geben, etwas durch schwenken, damit die natürliche Kartoffelstärke eine gewisse Bindung hervor rufen kann; abkühlen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Erst jetzt die gerösteten Sonnenblumenkerne, Avocado, die Eier und die vorbereitete Kresse unter heben.

Schritt12

Etwas gutes

Schritt13

Rapsöl verrühren und die Radieschen Streifen darüber streuen. Ein appetitlich bunter, geschmacklich interessanter Sommersalat ist entstanden.

Rezeptart: Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Salate zum Grillen

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