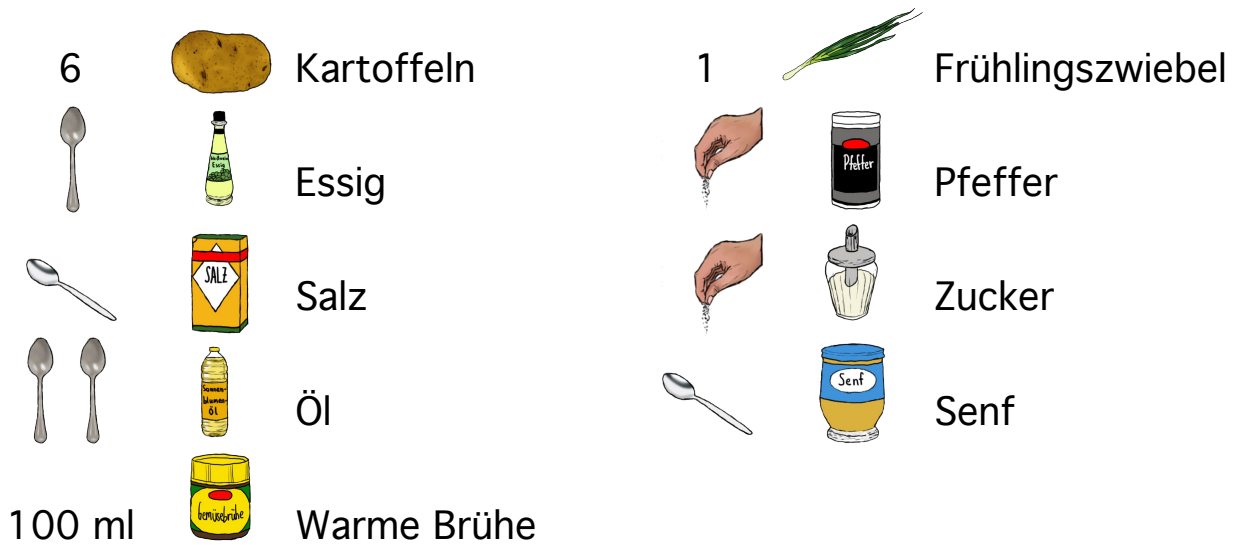















# Rezept: Kartoffelsalat

## Zutaten für 4 Personen:



## Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Kartoffeln schälen und 30 bis 40 Minuten in einem Topf mit Wasser kochen.	
	Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.	
	Frühlingszwiebel waschen und vorsichtig sehr fein schneiden.	
	Essig, Brühe, Öl und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren.	
	Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen.	
	Kartoffeln vorsichtig in dünne Scheiben schneiden und mit der Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben.	
	Die flüssige Mischung darüber gießen und gut umrühren.	
	15 Minuten ruhen lassen.	

**Guten Appetit!**