



# Rezepte aus der KITA- Küche



## Kartoffelsalat

### Zutatenliste: (für 4 Personen Hauptgericht)

<b>1 kg</b>	<b>Kartoffeln (ungeschält 1,2kg) (festkochend)</b>
<b>200ml</b>	<b>Sonnenblumenöl</b>
<b>50ml</b>	<b>Mineralwasser</b>
<b>2 EL</b>	<b>Süßer Senf (bayrisch)</b>
<b>1 EL</b>	<b>Senf (mittelscharf)</b>
<b>1 St.</b>	<b>Zwiebel</b>
<b>1 EL</b>	<b>Dillspitzen (trocken)</b>
<b>1 EL</b>	<b>Salz</b>
<b>1 TL</b>	<b>Pfeffer</b>
<b>1 TL</b>	<b>Zucker</b>
<b>2 EL</b>	<b>Petersilie (frisch oder TK)</b>
<b>Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln zum Garnieren</b>	

### Zubereitung:

**Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend kaltstellen. Für das Dressing die Zwiebeln schälen, würfeln und mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Jetzt mit einem Zauberstab pürieren.**

**Das Dressing noch final abschmecken. Hier darauf achten, dass die Kartoffeln sehr viel Geschmack „schlucken“. Deshalb tendenziell eher etwas mehr würzen.**

**Die Kartoffeln schälen und in die gewünschte Form schneiden. Das Dressing vorsichtig unter die Kartoffeln heben und gründlich vermischen.**

**Je vorsichtiger, umso weniger „Matsch“ hat man hinterher. Den Salat für mindestens drei Stunden ziehen lassen.**

**Anschließend entweder pur servieren, oder mit gebratenem Lachsfilet, Fischstäbchen oder Frikadellen.**