







Schmankerl am See

Kartoffelsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g festkochende Kartoffeln
1 Stück große Zwiebel
240 ml Gemüsebrühe
5 EL Olivenöl
2 EL Weißwein-Essig
1 EL Essig
Salz
Pfeffer
Zucker

ZUBEREITUNG

-  Kartoffel bissfest kochen
-  Danach warm schälen und in dünne Scheiben schneiden
-  Zwiebel sehr fein schneiden
-  Suppe, Zwiebel und restliche Zutaten gemeinsam aufwärmen
-  und jedenfalls warm mit den Kartoffeln vermengen
-  Abschmecken und nach Belieben mit frischem Schnittlauch verfeinern

TIPP

Kartoffelsalat wird gerne als Beilage zu Schnitzel Wiener Art (auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden) gereicht.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM