



FEINKOST-CENGIZ

Kartoffelsalat mit Pilzen

Für 4 Portionen

750g Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
250g frische Pfifferlinge
5 El Öl
Salz, Pfeffer
4 El Weißweinessig
100 ml Gemüsebrühe
1 Prise Zucker
1 Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Garzeit)

-1 Die Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale in kochendem Wasser etwa 20 Minuten garen. Abgießen und leicht abkühlen lassen.

-2 Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und große Stücke halbieren.

-3 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln mit den Pilzen darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

-4 Aus restlichem Öl, Essig, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Zucker eine Salatsauce bereiten und über die Kartoffeln geben.

-5 Zwiebeln und Pilze unter den Kartoffelsalat heben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen. Kartoffelsalat vor dem Servieren gut kühlen.

Tipp: Der Kartoffelsalat schmeckt zu vielen Fleisch- und Fischgerichten und zu gefüllten Eiern.

Feinkost Cengiz

Hauptstraße 29
72184 Eutingen im Gäu
Telefon: 07459/2647
Mobil: 015201451972
Fax: 07459/915177

Website:
www.Feinkost-Cengiz.de
E-Mail:
info@feinkost-cengiz.de

Die Experten die immer das richtige
für Sie haben

WIR BEGLEITEN SIE DURCH DEN GENUSS PUR