

Spezialitads dal Grischun



KARTOFFELSTOCK-SALAT

Beliebt am Party-Bufferet oder als einfaches Abendessen

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1/2 dl Milch
- 4 EL heisse Bouillon
- 3-4 EL Weissweinessig
- 1 EL Senf, mild
- Salz
- 4 Minipic, grob gehackt
- 1/2 Salatgurke, grob gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Garnitur

- 8 Cherrytomaten

Zubereitung

Kartoffeln rüsten, in Würfel schneiden und in ungesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln verdampfen lassen.

In eine Schüssel pürieren oder zerstampfen und mit Milch, Bouillon, Weissweinessig und Senf gut verrühren.

Minipic, Salatgurke, Zwiebel und Schnittlauch sorgfältig darunter mischen.

Mit den halbierten oder geviertelten Cherrytomaten garnieren.

Kartoffelstock-Salat lauwarm oder kalt servieren.



SURSELVA



minipic