

Kartoffelsalat mit Gurken, Tomaten und Fetakäse

Von Stefan Pohl, Winnigen

Zutaten für 4 Personen

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Lorbeer (Gewürz oder Blätter)
Kümmel
1 Salatgurke
2 mittelgroße Tomaten
200 g Speckwürfel
1 mittlere Zwiebel, gewürfelt
1 EL Körnersenf
100 ml Kräuternessig
300 ml Rinderbrühe
100 ml kalt gepresstes Rapsöl
300 g Fetakäse Würfel
glatte Petersilie nach Belieben

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale mit Salz, etwas Lorbeer und Kümmel kochen.

Speckwürfel mit Zwiebelwürfeln in etwas Öl leicht anbräunen, dann den Senf hinzugeben und umrühren. Jetzt mit dem Essig ablöschen und aufkochen.

Dann die Rinderbrühe dazugießen und nochmals aufkochen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abschütten und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Dann die heiße Marinade darübergießen und das Ganze gut durchrühren. Nochmal abschmecken, dann Rapsöl und frische Kräuter hinzugeben und abkühlen lassen.

Die Tomaten und die Gurke in etwa gleichgroße Stücke schneiden.

Den Salat in einer Schüssel anrichten, die Tomaten- und die Gurkenstücke vorsichtig untermischen und alles mit Fetakäse umlegen. Eventuell etwas glatte Petersilie hacken und darüberstreuen.