

Steirischer Kartoffelsalat

Von Benjamin Hyttrek, Stebach

Zutaten

Für den Kartoffelsalat

500 g gekochte und gepellte Pellkartoffeln
1 Zwiebel

Für die Marinade

50 ml Essig
150 ml Öl
50 ml Wasser
1 EL Senf
Salz, Pfeffer

Dazu

Feldsalat
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung

Die frisch gekochten Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und die Zwiebeln in feine Streifen.

Die Marinade in einer Schüssel zusammengeben und mit den Zwiebeln verrühren. Eine Weile ziehen lassen.

Dann über die Kartoffeln geben und vermengen. Ordentlich mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Diesen Salat am besten eine halbe Stunde ziehen lassen und eventuell nochmal nachschmecken.

Auf einem Teller mit gerösteten Kürbiskernen, Feldsalat und etwas Kürbiskernöl anrichten.

Dazu passen Würstchen oder auch ein Wiener Schnitzel.