

## Kartoffelsalat mit Kresse

Das passt am besten in den Frühling – ganz nach Gusto die noch würzigere Brunnenkresse nehmen oder die zartere Gartenkresse. In jedem Fall verschwenderisch, der Salat soll richtig grün wirken!



### Zutaten für vier Personen:

- 800 g festkochende Kartoffeln (Anabelle, Sieglinde, eventuell auch eine blaue Sorte)
- 1 rote Zwiebel
- Salz
- 1-2 EL scharfen Senf
- Pfeffer
- 3-4 EL milder, aromatischer Essig (z. B. Apfelessig, Himbeeressig)
- ca. 80-100 ml heiße Brühe
- 2-3 EL gutes, kaltgepresstes Öl
- 1 große Handvoll Brunnen- oder Gartenkresse

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale gar kochen. Abgießen, nur kurz – etwa 10 Minuten – abkühlen lassen, dann pellen, in Scheibchen schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln und zufügen, salzen, pfeffern, alles mit Essig beträufeln und schließlich die heiße Brühe darüber verteilen und sofort gut vermischen. Dabei löst die Brühe die Stärke aus den Kartoffeln und verbindet sie geschmeidig.
- Schließlich das Öl untermischen, jetzt muss der Salat glänzen und duften. Die Kräuter erst unmittelbar vor dem Servieren sehr vorsichtig untermischen – sie sollen nicht zerfallen!

**Getränk:** Was trinken wir zu unseren Buletten? Moritz bleibt beim Bier, Martina bekommt einen weißgekelterten Spätburgunder.