

Schneller Kartoffelsalat

Zutaten:

800 g fest kochende Kartoffeln
1 gehäufte TL gekörnte Brühe
1 kleine Zwiebel
4-5 EL Essig
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
½ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

150 ml Wasser und Brühe in passende Gareinheit geben. Kartoffeln in den Softaria-Einsatz geben. Achten Sie darauf, dass in der Mitte ein Loch für den Dampf frei ist. Den Secuquick softline aufsetzen, verschliessen, bei höchster Stufe bis zum Softfenster aufheizen und bei niedriger Stufe ca. 5 Minuten druckgaren.

Secuquick drucklos machen und abnehmen. Kartoffeln herausnehmen und 5 – 10 Minuten abkühlen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden. Brühe mit Zwiebelwürfel, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren.

Die Kartoffeln mit der Marinade mischen. Kartoffelsalat vor dem Servieren ca. 1 Stunde ziehen lassen und nochmals abschmecken.

Guten Appetit!