

Kartoffelsalat schnell

Zutaten

- 12 Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 TL frischer Dill
- 1 TL frischer Estragon
- 1 EL weißer Balsamico
- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Öl

Zubereitung

Kartoffelwürfel in kochendes Salzwasser geben, wenn das Wasser wieder kocht, 4 Min. mit Deckel kochen und anschließend ca. 5 Min. ziehen lassen. Wasser abgießen.

Mit allen Zutaten mischen.

Schmeckt besonders gut nach ein paar Stunden oder am nächsten Tag.

Ideal beim Camping, da wenig Gasverbrauch.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Vorspeisen](#), [Salate](#), [Kartoffeln](#), [Zwiebeln](#), [Dill](#), [Estragon](#), [Balsamico](#), [Zucker](#), [Olivenöl](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/kartoffelsalat_schnell?rev=1624299720



Last update: **21.06.2021 20:22**