



KARTOFFELSALAT MIT BOUILLON-ZWIEBEL-SAUCE

Exklusives Rezept mit
Sirocco-Gemüsebrühe

Beilage für 4-6 Personen

ZUTATEN:

1,5 kg festkochende Kartoffeln
3dl Wasser
ca. 1 EL Sirocco Gemüsebouillon
3 EL Rapsöl
1,5 EL Balsamico bianco
1 EL grobkörniger Senf
wenig Pfeffer
1 Bundzwiebel, in feinen Streifen
3 EL Oregano, grob gehackt

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln je nach Grösse ca. 10 - 15 Minuten im
Dampfkochtopf weichkochen. Etwas abkühlen lassen.
Kartoffeln schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben
schneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser und Bouillon zu einer kräftigen Bouillon
aufkochen, über die Kartoffeln giessen und vorsichtig
mischen. Zugedeckt ca. 1 Stunde auskühlen/ziehen
lassen. Dabei nochmals einmal mischen.

Öl, Essig und Senf gut verrühren. Sauce mit den
Kartoffeln und der Bouillon mischen. Mit Pfeffer würzen.
Kartoffelsalat bis zur Verwendung kühl stellen. Zwiebel
und Oregano kurz vor dem Servieren daruntermischen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten
Auskühlen / Ziehen lassen ca. 1 Stunde

Viel Spass beim Geniessen!

SIROCCO GEMÜSEBOUILLON, 500G DOSE

