

Erdäpfel-Vogerlsalat

Zutaten für den Erdäpfel-Vogerlsalat:



400 g Erdäpfel

100 g Vogerlsalat

1 Zwiebel

150 ml Gemüsebrühe

4 EL Rapsöl

3 EL Apfelessig

1 TL Senf

½ TL Zucker

Salz und Pfeffer

Die Erdäpfel werden in Salzwasser etwa 20-30 Minuten weich gekocht. In der Zwischenzeit wird die Zwiebel klein gehackt und der Vogerlsalat gewaschen. Für das Dressing wird die Gemüsebrühe mit dem Öl, dem Essig, dem Senf, Zucker, Salz und Pfeffer gemischt. Damit das Dressing schön cremig wird, vermennt man es am besten mit dem Pürierstab.

Die gegarten Erdäpfel abgießen, schälen und noch warm in Scheiben schneiden. Gemeinsam mit den Zwiebelstücken werden die Erdäpfel mit dem Dressing gemischt. Vor dem Servieren hebt man noch den Vogerlsalat unter die Erdäpfel und bestreut ihn noch mit dem Bitterpulver.

Den Salat auf einem Teller anrichten

