

Currykartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

800-1000 g	festkochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
4 EL	kaltgepresstes Walnussöl
1-2 EL	Curry
¼ TL	Meersalz
160 ml	Gemüsebrühe
2	säuerliche Äpfel
3	Frühlingszwiebeln
1	Bund Petersilie
4 EL	Weißweinessig
2-3 EL	Crème Fraîche

Tipp!

Der Currykartoffelsalat bereichert auch jedes Grillbuffet und passt hervorragend zu einer leckeren Frikadelle oder einem gegrillten Hähnchenschenkel.

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken.
2. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Knoblauch, Curry und Meersalz untermischen und einige Male umrühren. Brühe zugießen, aufkochen und die Kartoffeln zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weich garen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Äpfel waschen, trocknen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit allen saftigen grünen Blättern in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken.
4. Alle diese Zutaten, Essig, restliches Öl und Crème Fraîche unter die Kartoffeln mischen. Evtl. mit Meersalz nochmals abschmecken.