

Kartoffel- „Vogerl“- Salat



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Salatkartoffeln	Kartoffeln mit Schale nicht zu weich kochen, abschrecken, schälen und fein in eine Salatschüssel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein würfeln. Alle Zutaten in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und über die Kartoffeln gießen. Gut durchziehen lassen.
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
150 ml	Wasser	
1 TL	Brühekörner	
1 EL	Kräuteressig	
2 EL	Saures Gurkenwasser	
1 TL	Senf, mittelscharf	
	Pfeffer, Salz	
2-4	Essiggurken	
2 EL	Kürbiskernöl	als letztes über den Salat geben und mischen.
200 g	„Vogerl“-Salat (=Feldsalat)	Waschen, putzen und auf den Kartoffelsalat legen, erst direkt vor dem Servieren untermischen! Sehr lecker zu Gegrilltem!