

Steirischer Kartoffelsalat

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600 g festkochende Kartoffeln
- ½ Salatgurke oder 1 Nostrano Gurke
- 4 EL Apfelessig
- 6 EL Kürbiskernöl
- Salz
- Weisses Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL Senf
- 1 rote Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen, heiss schälen und in 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden

Marinade aus Kürbiskernöl, Essig, Senf, Zwiebel, Salz und Pfeffer zubereiten und sorgfältig unter die noch warmen Kartoffelscheiben mischen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Die Salatgurke längs halbieren, Kerne entfernen und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Schnittlauch vorsichtig unter die Kartoffeln mischen.

Tipp: Wenn die Kartoffeln zu viel Flüssigkeit gezogen haben, kann die Sauce mit ein bisschen heisser Bouillon gestreckt werden.