

# Kartoffelsalat aus Drillingen

## Zutaten (für 4 Personen):

- 750 g Drillinge
- 1 Bund Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Kartoffeln gut säubern und mit Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Etwas abkühlen lassen, in eine Schüssel geben und mit Schale grob zerteilen. Das geht am besten mit einem Löffel oder einer Gabel.

Dill hacken, Zwiebeln schälen und in feine Würfel oder Lamellen schneiden. Aus Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Kartoffeln mit der Vinaigrette, Zwiebeln und Dill vermengen und vor dem Servieren etwas ziehen lassen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 09.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)