

## Bunter Kartoffelsalat

### Zutaten:

- 250 g blaufleischige (z.B. Violetta) Kartoffeln
- 250 g rotfleischige (z.B. Rote Emmalie) Kartoffeln
- 250 g festkochende, gelbfleischige (z.B. Linda) Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Öl
- 1 EL Kräuter-Essig
- Salz
- Pfeffer
- Kresse
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salatblätter

Die Kartoffelsorten als Pellkartoffeln kochen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln fein hacken und mit der Brühe über die Kartoffeln geben. Öl, Essig und Gewürze mischen und über die Kartoffeln geben. Den Salat kurz ziehen lassen und auf Salatblättern auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 26.09.2013

Koch/Köchin:

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