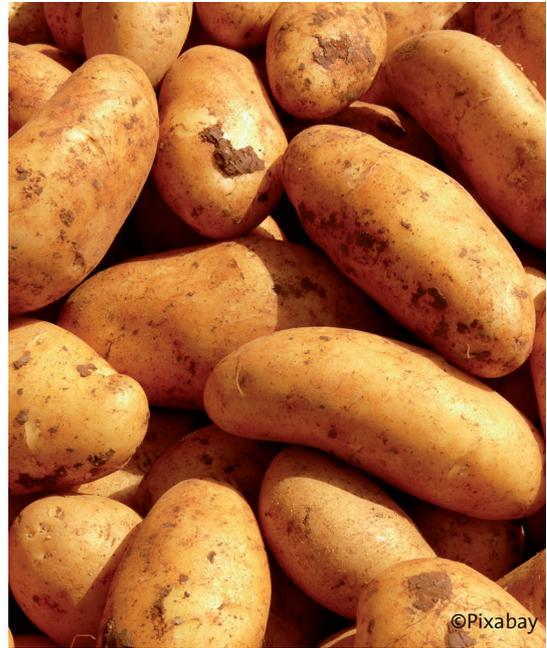


Sommerlicher Kartoffelsalat

Zutaten

1kg festkochende Kartoffeln
1 Gurke
2-3 kleine Zwiebeln
Safran
1el Weißer Balsamico-Essig
Olivenöl
Salz, Pfeffer



- 1 Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne, mit einem großen Schuss Olivenöl andünsten, bis sie glasig sind. Derweil die Gurke gründlich waschen oder schälen, halbieren und dann mit einem Löffel die Kerne entfernen. Die enthalten viel Wasser und machen sonst den Salat matschig. Danach die Gurke in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Essig und den Safran zu den Zwiebeln geben und kurz erhitzen.
- 4 Die Kartoffeln und die Gurke in eine Salatschüssel tun dann die Zwiebeln mit der Soße drüber gießen und gut durchmischen. Zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, am besten sollten die Kartoffeln noch ein wenig warm sein, wenn der Salat serviert wird.

