
Almuts Bunter Kartoffelsalat

Zutaten

- x 1 kg Kartoffeln*
- x 2 St Rote Paprika*
- x 2 St Gelbe Paprika*
- x 1 St Rote Peperoni*
- x 1 St große Fleischtomate oder 2 kleine*
- x 1 St Salatgurke*
- x 3-4 St Lauchzwiebelstangen*
- x 2 St Chicorée*
- x Öl, Kräuternessig (z.B. Kühne), Pfeffer, Salz, Zucker*
- x evtl. Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle und sonstige frische Kräuter nach eigener Wahl*

Zubereitung

- die Kartoffeln kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden, mit einem schwach gehäuften EL Salz vermengen*
- 100 g Zucker in knapp 100 ml Kräuternessig auflösen und durch die Kartoffeln rühren*
- 1 Peperoni sehr klein schneiden, 1 Gurke entkernen*
- das Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit den Kartoffeln vermengen*
- 3-4 EL Öl und etwas Pfeffer durchrühren, ggf. nachwürzen*
- vor dem Servieren evtl. noch Schnittlauch, Petersilie, Dill, Pimpinelle und andere frische Kräuter nach eigener Wahl dazugeben*
- sehr gut schmeckt der Salat auch mit kleingeschnittener Galia-Melone*

Guten Appetit!