

Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

# Annalena



## unsere Rezepte

- tiefgelbe Fleischfarbe
- ausgezeichnete Speisequalität
- optisch ansprechende Knollenform



einfach



## Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

### Zutaten

### Rezept (4 Portionen)

1 kg	Kartoffeln, Sorte <b>Annalena</b> (festkochend)
250 g	Pfifferlinge
250 ml	Rinderbrühe
125 ml	Essig
2 EL	Öl
2 TL	mittelscharfer Senf
80 g	Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer & Zucker

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Die noch warmen Kartoffeln pellen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun die Rinderbrühe mit dem Essig, dem Senf, etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker aufkochen.

Den Sud über die Kartoffelscheiben gießen und gut ziehen lassen. Dabei gelegentlich durchmischen.

Die Pfifferlinge putzen, Zwiebeln und Petersilie fein hacken.

Zuerst die Pfifferlinge in Öl anbraten, dann Zwiebel und Petersilie hinzugeben und noch etwa 3 Minuten weiterbraten. Nach Geschmack würzen und die Pfifferlinge noch warm unter die Kartoffeln heben.

Zum Garnieren den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den fertigen Kartoffel-Pfifferling-Salat streuen.



*Guten Appetit!*

**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580  
Mail: [eurolant@eurolant.biz](mailto:eurolant@eurolant.biz) · [www.eurolant.biz](http://www.eurolant.biz)