

UNSERE  
REZEPTE

ANNALENA

# Kartoffelsalat mit Pfifferlingen



## ANNALENA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisekartoffel
- ✓ sehr aromatisch
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ optisch ansprechende Knollenform

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## ANNALENA

# Kartoffelsalat mit Pfifferlingen

### ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg festkochende  
Kartoffeln  
**(ANNALENA)**  
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

Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Die noch warmen Kartoffeln pellen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Rinderbrühe mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker aufkochen. Den Sud über die Kartoffelscheiben gießen und gut durchziehen lassen, dabei hin und wieder umrühren.

Pfifferlinge putzen, Zwiebeln und Petersilie fein hacken.

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

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

