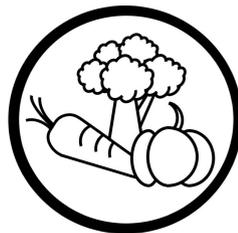


Kartoffel-Salat mit Bärlauch



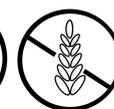
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Toll
Für Kinder



Gluten
frei



Laktose
frei



Vegan

800g Frühlings Kartoffeln (klein)

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Bei grösseren Kartoffeln diese nach dem Garen noch warm in Scheiben schneiden oder halbieren. Die Kartoffeln in eine Gratinform geben.

20g Bärlauch
½ L Bouillon

Den Bärlauch in Streifen schneiden und darüber verteilen. Mit heisser Bouillon übergossen und kalt stellen.

8EL Zitronenöl
Salz und Pfeffer

Die Bouillon sollte von den Kartoffeln aufgenommen worden sein. Falls zu viel Flüssigkeit vorhanden ist, diese leicht abgiessen und dann das Olivenöl darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200g Hüttenkäse

Ich mag den Salat gerne mit Hüttenkäse, du kannst ihn aber auch einfach so geniessen.

