

# Sommerlicher Kartoffel-Tomaten-Salat

## Für 4 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	2 rote Zwiebeln	300 ml Gemüsebrühe
1 EL mittelscharfer Senf	150 ml Kräuteressig	Salz, Pfeffer
1 TL brauner Zucker	1 Bund Dill	4 Tomaten
3 Lauchzwiebeln	1 Stück Ingwer	100 ml Rapsöl

Kartoffeln mit Schale kochen. Kurz abkühlen lassen und pellen. 3-4 kleine Kartoffeln für das Dressing zur Seite legen. Den Rest in Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem kleinen Topf Zwiebeln mit Gemüsebrühe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer aufkochen. Vom Herd nehmen und die 4 beiseitegelegten Kartoffeln und den Zucker hineingeben. Mit dem Pürierstab zu einer gebundenen Soße pürieren.

Den Dill waschen und fein hacken. Zusammen mit gewaschenen und gewürfelten Tomaten und den zerkleinerten Lauchzwiebeln in eine Salatschüssel geben. Den Ingwer hineinreiben. Wer keinen Ingwer mag, kann diesen auch weglassen.

Die Kartoffeln in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Mit Öl mischen und ziehen lassen. Vor dem Servieren gegebenenfalls noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Björn Freitag am 30. August 2020