

GEMÜSE-KARTOFFELSALAT

800 g	kleine Kartoffeln	Gschwellti kochen halbieren und in eine Schüssel geben
½ dl	Weisswein	aufkochen, über die Kartoffeln giessen, 1 Std. stehen lassen
1 dl	kräftige Bouillon	
1 EL	Rapsöl	in einer Pfanne erwärmen
1	Zwiebel	in Ringe schneiden, andämpfen
300 g	Bohnen	schräg in 3 cm lange Stücke schneiden
300 g	Blumenkohlröschen	in 3 mm dicke Scheiben schneiden, alles andämpfen
200 g	Rüebli	
1 dl	Bouillon	dazu giessen, ca. 15 Min. knapp weichkochen
½ KL	Salz	
		Sud abgiessen und beiseitestellen Gemüse zu den Kartoffeln geben
Salatsauce		
2 EL	Weissweinessig	schneiden, zusammen verrühren
180 g	Crème fraîche	
2 EL	Mayonnaise	
2 EL	Sud	
½ Bund	Schnittlauch	
Salz, Pfeffer		abschmecken die Salatsauce über die Kartoffeln und das Gemüse giessen und mischen
	Schnittlauch	als Garnitur darüber streuen
	Tipp	➤ als Gemüse eignen sich auch Kefen, Broccoli, Maiskörner, Cherry Tomaten