



Schwäbisch-mediterraner-Kartoffelsalat

Zutaten:

Salatkartoffel,
Gemüsebrühe
Sonnenblumenöl
Balsamicoessig
Zwiebeln
Schwarzer Pfeffer
Casa Luna Kräutersalz
Casa Luna Wilder Bergoregano
Salz

Zubereitung:

Nach dem Kochen der Salatkartoffel in Salzwasser, gehackte Zwiebeln über die die geschnitten Kartoffeln geben, mit heißer Gemüsebrühe übergießen. Danach Balsamicoessig und Sonnenblumenöl im Verhältnis ungefähr 1 zu 2 nehmen, dann mit schwarzen Pfeffer und Casa Luna Kräutersalz, Casa Luna Wilder Bergoregano würzen.

Danach die Schüssel mit einem frischen Geschirrtuch abdecken und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals abschmecken und event. mit einzelnen Gewürzen nachwürzen.