

REZEPT

Kartoffelsalat mit Roastbeef und Meerrettich-Vinaigrette

ZUTATEN

30 g Bayerischer Meerrettich scharfwürzig

1kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

150 ml Gemüsebrühe

100 ml weißer Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

5 EL Olivenöl

1/4 (ca. 125 g) Kopf Friséesalat

1 Schälchen Daikonkresse

8 Scheiben Roastbeef-Aufschnitt (à ca. 15 g)

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und 20 Minuten in kochendem Wasser garen.
2. Kartoffeln abgießen, abschrecken, die Schale abziehen und auskühlen lassen.
3. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
4. Vinaigrette: Brühe und Zwiebeln in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln. Essig und Meerrettich unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Öl unterheben.
5. Kartoffeln in Scheiben schneiden und Vinaigrette darübergießen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.
6. Salat putzen, waschen, in Stücke zupfen und abtropfen lassen.
7. Salat und 3/4 der Kresse unter die Kartoffeln mengen. Auf einer Platte mit restlicher Kresse bestreuen und mit Roastbeef anrichten.
8. Restliches Roastbeef dazureichen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
