

Pellkartoffelsalat mit Dill

Zutaten 2-3 Portionen

- 500 g Kartoffeln
(sehr kleine Festkochende, z.B. Drillinge)
- ½ rote Zwiebel
- 2 EL Weißweinessig / Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1/4 TL gemahlener weißer/grüner Pfeffer
- 6 EL Pflanzenöl
(Sonnenblumenöl, kalt gepresst)
- 1 Bd. frischer Dill (gehackt ca. 3 EL)



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt gar kochen (nicht zu weich, ca. 20 min).

Während die Kartoffeln kochen, das Dressing zubereiten. Zwiebel in sehr schmale Viertelringe schneiden. Mit Zitronensaft / Essig, Salz, Pfeffer und Öl in einer Salatschüssel vermischen. Dill grob hacken, aber noch nicht in die Vinaigrette geben.

Die gar gekochten Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Pellkartoffeln sofort mit Schale in ca. 7 mm dicke Scheiben oder Viertel schneiden und vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Nun lassen Sie den Salat 5 Minuten ziehen und mischen dann den gehackten Dill unter. Sofort servieren oder alternativ den Salat ohne Dill über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen und erst am nächsten Tag den Dill hinzufügen.

Durchgezogener Salat benötigt mehr Säure. Also ggfs. vor dem Dill-Untermischen erneut abschmecken.