

Kartoffelsalat mit grünem Spargel

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 400 g grüner Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 250 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Olivenöl



Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Essig
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Nach Belieben als Topping:

- Sonnenblumenkerne (geröstet)
- Radieschen
- Kresse

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln für 30 Minuten. Gieße sie anschließend ab. Schäle die Kartoffeln, halbiere sie und schneide sie in dicke Scheiben.
2. Mische die Zutaten für das Kartoffelsalat Dressing. Verrühre dafür das Olivenöl mit dem Essig, der geriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer.
3. Wasche den Spargel. Entferne die holzigen Enden und schneide ihn in mundgerechte Stücke. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
4. Dünste den Spargel für 3 Minuten in Olivenöl an. Gieße dann die Gemüsebrühe dazu.

Lass den Spargel 3 Minuten köcheln.

5. Gib den Spargel mit der Brühe zu den Kartoffeln. Rühre die Zwiebelwürfel und das Dressing unter.
6. Lass den Kartoffel-Spargel-Salat 30 Minuten ziehen.
7. Rühre ihn anschließend noch mal um und schmecke ihn mit Salz und Pfeffer ab. Serviere den Salat nach Belieben mit gerösteten Sonnenblumenkernen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).