



## Schwäbisch-mediterraner-Kartoffelsalat

### Zutaten:

- Salatkartoffel
- Gemüsebrühe
- Sonnenblumenöl
- Balsamicoessig
- Zwiebeln
- Schwarzer Pfeffer
- Kräutersalz
- Wilder Bergoregano
- Salz

### Zubereitung:

Nach dem Kochen der Salatkartoffel gehackte Zwiebeln über die geschnittenen Kartoffeln geben und mit heißer Gemüsebrühe übergießen. Danach Balsamicoessig und Sonnenblumenöl im Verhältnis 1 zu 2 mischen und anschließend mit schwarzem Pfeffer, Kräutersalz und Wildem Bergoregano würzen.

Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Jetzt nochmals abschmecken und eventuell mit einzelnen Gewürzen nachwürzen.

Weitere Infos findest Du unter <https://www.oelundgluecklich.de/>