Cellagon®

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT MIT CELLAVIE PUR

ZUTATEN

für 8 Personen

2 kg	Kartoffeln (festkochend)
3	Gemüsezwiebeln (klein)
1 Bund	Schnittlauch
100 ml	Kräuteressig
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Leinöl CellaVie pur
2 EL	Senf

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln mitsamt Schale in Salzwasser kochen.
- Sobald die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen und beiseitestellen.
- Wenn sie etwas abgekühlt sind, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Ringe und die Zwiebeln in Würfel schneiden. Wer die Zwiebeln etwas milder mag, kann sie für eine verbesserte Bekömmlichkeit kurz in einer Pfanne andünsten.
- Anschließend warme Gemüsebrühe, Kräuteressig, Senf und Leinöl CellaVie pur vermengen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Zu guter Letzt das Dressing, die Zwiebel und den Schnittlauch vorsichtig unter die Kartoffeln heben und lauwarm servieren.