

Pilz-Kartoffelsalat

Typisches Sommergericht. Damit kommen Sie bei Ihren Partygästen sicher gut an!

Natürlich dürfen Sie nach Belieben weitere Zutaten verwenden, zum Beispiel fein geschnittene Essiggurken, Kapern, ein gekochtes Ei, oder wenn Sie möchten, ein paar von Ihren Essigpilzen.

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Pilze
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
350 g Kartoffeln
1 dl Bouillon
1 dl Essig
1 EL Senf
1 grosse Zwiebel, gehackt
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
1 dl Öl
Schnittlauch, Petersilie

Pilze grob schneiden, im heissen Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Bouillon mit Essig, Senf, Lorbeer und Gewürznelken aufkochen. Heiss über die Kartoffelscheiben gessen. Pilze, gehackte Zwiebel und Öl darunter mischen, mit viel Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

