Kartoffelsalat mit Bärlauch

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
1 EL Dijon-Senf
2 EL Sonnenblumenöl
3 EL Weinessig
100 ml Gemüsebrühe
1 weiße Zwiebel
Pfeffer
Salz
100 g Bärlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen. Aus dem Senf, dem Pfeffer, dem Öl und dem Essig eine Vinaigrette bereiten. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In die Vinaigrette geben. Den Bärlauch waschen und trocknen. In feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und noch heiß in die Vinaigrette geben. Die ebenfalls heiße Gemüsebrühe darüber gießen. Kurz unterheben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Bärlauchstreifen in den lauwarmen Kartoffelsalat geben und servieren.

Tipp: Ein besonderer Kartoffelsalat.