

Kochen**Timo Böckle****Dienstag, 30.04.2024****Kartoffelsalat mit gegrilltem Spargel****Für 4 Personen****Zutaten****Für den Kartoffelsalat**

300 g Kartoffeln, festkochend
200 g Kartoffeln, mehligkochend
2 Zwiebeln
1 TL Senf
150 ml Gemüsebrühe, heiß
3 EL Essig
etwas Pfeffer
etwas Salz
3 EL Rapsöl

Für den Spargel

250 g Spargel, weiß
250 g Spargel, grün
3 EL Rapsöl
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Zucker
100 ml Weißwein oder 80 ml Gemüsebrühe und Saft von 1 Zitrone
1 Bund Kerbel

Zubereitung

1. **Für den Kartoffelsalat** Kartoffeln gründlich abbürsten. Jeweils mit Wasser bedeckt aufkochen und garen.
2. Zwiebeln abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Senf, Brühe, Essig, und je eine Prise Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
3. Kartoffeln abgießen und die Schalen abziehen. Die mehligten Kartoffeln in dickere Scheiben schneiden, da sie leichter zerfallen. Festkochende Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und vorsichtig mischen.
4. Den Kartoffelsalat mit Pfeffer und Salz abschmecken und abschließend das Öl unterrühren.
5. **Für den Spargel** die Stangen schälen bzw. von Blättchen befreien und mit Öl einreiben.
6. Stangen in einen Metallbräter (oder eine feuerfeste Form) legen und mit je etwas Pfeffer, Salz und Zucker würzen und mit Wein beträufeln.
7. Bräter auf den Grill stellen, Deckel vom Grill verschließen und etwa 10 Minuten garen.
8. Inzwischen den Kerbel abrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Spargelstangen aus dem Fond nehmen und schräg in Stifte schneiden. Die Spargelstifte unter den Kartoffelsalat heben, Kerbel untermischen, erneut abschmecken und servieren.