

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 05.09.2023

Kartoffelsalat mit Apfel und Dill

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Kartoffeln, festkochend (Annabelle oder Siglinde)
etwas Salz
1 Gurke, klein z. B. Frühstücks- oder Snackgurke
1 Apfel, z. B. Elstar
1 Zwiebel, rot
2 TL Zucker
2 TL Salz
etwas Pfeffer, schwarz, grob
1 TL Dijonsenf
200 g Crème fraîche
2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
0,5 Bund Dill
2 Römervalat-Herzen
4 Eier (Größe M)



Zubereitung

1. **Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen, etwas abkühlen lassen und fein würfeln.
3. Gurke und Apfel abbrausen und (nach Belieben) schälen. Zwiebel abziehen.
4. Gurke halbieren, evtl. entkernen und in Würfel schneiden. Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel in sehr feine Ringe (oder halbe Ringe) schneiden. Römervalatherzen abbrausen, trockenschütteln und würfeln. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Ein Herz eventuell für Salatbett aufbewahren.
5. Eier anpieken und etwa 6-8 Minuten kochen. Herausnehmen und kalt abbrausen.
6. Für das Dressing Crème fraîche, Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale verrühren.
7. Vorbereitete Salatzutaten mit dem Dressing mischen und etwas ziehen lassen.
8. Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Eier schälen und halbieren.
9. Übriges Römervalatherz auf einer Platte anrichten. Kartoffelsalat darauf verteilen. Mit den Eihälften und Dill anrichten und servieren

Tipp: Wer es noch etwas würziger mag, hackt 2-4 Anchovisfilets sehr fein und mischt sie unter das Dressing.

Zum Kartoffelsalat passen **Köttbullar** (schwedische Hackbällchen), dafür: 300 g gemischtes Hackfleisch, 3 EL Semmelbrösel, 1 Ei, 1 EL Dijonsenf, 1 gewürfelte Schalotte, Salz, Pfeffer und Piment verkneten, zu tischtennisballgroßen Bällchen formen und in Öl oder Butterschmalz, von allen Seiten ca. 5-6 Minuten braten. Dazu passt Johannisgelee.