

# Einfache Küche für den Mann

Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



## Kartoffelsalat mit Schüfeli

für 4 Personen

|        |                            |                                                                                               |
|--------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1,5 LT | Salzwasser                 |                                                                                               |
| 750 g  | Kartoffeln,<br>festkochend | in Salzwasser ca. 20 bis 25 Min. kochen, abgiessen,<br>schälen und in Scheiben schneiden      |
| 1,5 dl | Gemüsebrühe                | erhitzen und über die Kartoffelscheiben giessen.<br>Zugedeckt ca. 30 Min. durchziehen lassen. |
| 250 g  | Stangensellerie            | fein schneiden                                                                                |
| 2      | säuerliche Äpfel           | schälen, vierteln, entkernen und sehr fein schneiden.                                         |
| 1 EL   | Senf                       |                                                                                               |
|        | Salz und Pfeffer           | aus der Mühle                                                                                 |
| 1      | Zitrone                    | entsaften                                                                                     |
| 4 EL   | Olivenöl                   |                                                                                               |
| ½ Bund | Schnittlauch               | fein schneiden                                                                                |

### Zubereitung

- Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und das Olivenöl unterschlagen.
- Kartoffeln mit Sellerie, Äpfeln und der Marinade mischen, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Zusammen mit Schüfeli-Tranchen anrichten.
- Etwas Schnittlauch als Garnitur
- servieren