

# Kartoffelsalat-Christa

Rezept für 2 Portionen  
Dauer: ca. 35 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronensaft	2 Esslöffel
Olivenöl	¼ Tasse(n) / Glas
Kartoffeln / Erdäpfel	6 Stk.
Butter	2 Esslöffel
Vollmeersalz	1 Teelöffel
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	¼ Teelöffel
Brokkoliröschen / Broccoliröschen / Brokkolieröschen / Broccolieröschen	2 Tasse(n) / Glas
Kopfsalat	4 Tasse(n) / Glas
Frischer Blattspinat	2 Tasse(n) / Glas
Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut	1 Tasse(n) / Glas
Getrockneter Majoran	½ Teelöffel
Thymian	¼ Teelöffel
Mayonnaise	2 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.

## Zubereitung:

Die ganzen, ungeschälten Kartoffeln in den Dampftopf geben und zugedeckt 20 Minuten über kochendem Wasser garen, bis sie beinahe weich sind. Inzwischen Brokkoli, Blattgrün und Salatsoße vorbereiten. Die gekochten Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden (mit oder ohne Schale). In große Schüssel geben und beiseite stellen. Butter in kleiner Pfanne schmelzen und über die Kartoffeln gießen, gut mischen. Gewürze (Salz, Paprika) zugeben, mischen. Die Kartoffeln auf Backfolie ausbreiten und auf die oberste Schiene im Bratrohr stellen. 5-10 Minuten backen. Inzwischen Brokkoli 5-7 Minuten dämpfen, bis er gar und hellgrün ist. Abkühlen.

Kopfsalat (gewaschen, getrocknet und in mundgerechte Stücke geteilt) und Spinat (grob gehackt) in große Schüssel geben. Keimlinge trennen, damit sie keine Klumpen bilden, und ebenfalls zufügen. Dann den Kohl ((fein geschnitten oder geraffelt) dazugeben. Brokkoli der Länge nach in feine Scheiben schneiden, zum Grünzeug geben.

Cremige Salatsoße: Knoblauch schälen und zerdrücken (wenn Sie starken Knoblauchgeruch wünschen) oder halbieren (wenn Sie einen milderer Salat wollen). Knoblauch in Meßbecher geben und mit Gabel anstechen. Zitronensaft, Salz, Olivenöl und Kräuter zugeben. Dann die Mayonnaise hinzufügen und die Soße mit der Knoblauchgabel schlagen bis sie dick und cremig wird. Soße über den Salat gießen und alles gut mischen.

Fertigstellung des Salates: Kartoffeln aus dem Bratrohr nehmen und in den Salat geben. Wenn gewünscht, mit Pfeffer würzen, gut mischen.

Gutes Gelingen wünscht

