

Kartoffelsalat mit Spargel

Das Rezept für den Kartoffelsalat mit Spargel wird bei den Gästen sicher gut ankommen. Schnell, einfach und doch total super im Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 22 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

550 g	Spargel (grünen)
500 ml	Gemüsebrühe
500 g	Kartoffeln
100 ml	Spargelbrühe
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Prise	Salz
2 EL	Öl
1 Stk.	Apfel
4 EL	Apfelessig
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Zucker
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat mit leckerem Spargel muss man zuerst die Kartoffeln kochen. In einem großen Topf Wasser aufsetzen, eine Prise Salz und Kartoffeln hinzugeben und aufkochen lassen. Nach ungefähr 12 Minuten sind die Kartoffeln durch und können mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Diese nun schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Bei kleinen Kartoffeln reicht es, wenn man sie viertelt.
2. Den Spargel vorbereiten, in dem man das untere Drittel einfach abschneidet. In einem Topf

Wasser aufsetzen und die Gemüsebrühe darin kochen. Nun den Spargel hineingeben und bei geschlossenem Deckel zirka 8 Minuten garen. Danach den Spargel herausnehmen und in Zwei-Finger breite Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben.

3. Die Frühlingszwiebeln nun putzen und kleine Rauten daraus schneiden. Den Apfel entkernen und in Streifen schneiden. Eine kleine Pfanne mit Öl heiß werden lassen, die Frühlingszwiebeln hineingeben und anrösten, danach mit der Spargelbrühe ablöschen.
4. Nun den Apfel und den Essig zugeben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker. Das Ganze nun einmal aufkochen lassen und danach über die Kartoffeln und dem Spargel schütten. Gut durchrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
5. Zum Garnieren den Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Lose über den Salat streuen und servieren.

Tipp

Den Kartoffelsalat mit Spargel kann man auch mit weißem Spargel anrichten. Den weißen Spargel dabei gut schälen, kochen und dem Salat beifügen. Toll schmeckt auch statt Schnittlauch Dill!