



Kartoffel-Stangensellerie-Salat

Stangensellerie ist milder als sein knolliger Verwandter. Schält man von den dicken, äusseren Stengeln die Rippen ab, so ist er knackig und gar nicht zäh. Das zarte Selleriekraut an den inneren Stengeln gehört unbedingt auch in den Salat. Zusammen mit Kartoffeln und einer sämigen Salatsauce gibt das einen kräftigen Salat, der als Beilage, aber auch als kleine Mahlzeit sehr gut schmeckt.

Zutaten

200g	Kartoffel festkochend
200g	Stangensellerie (mit etwas Blattwerk)
1	Frühlingszwiebel
5cl	Gemüsebouillon
3El	Sonnenblumenöl
2El	weisser Balsamico
1El	Sauerrahm
1	kleine handvoll glatte Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale knapp gar kochen, danach noch möglichst heiss schälen. Bouillon aufkochen.

Tipp: Die heissen Kartoffeln zum Schälen auf ein Rüstbrett legen, so muss man sie nur leicht fixieren, aber nicht richtig anfassen. Finger ab und zu unter kaltem Wasser abkühlen.

Die noch heissen Kartoffeln zu ca. 5mm dicken, kleinen Scheiben schneiden, sie sollten nicht viel grösser als die geschnittenen Selleriestangen sein. In eine Schüssel geben und mit der heissen Bouillon übergiessen. Auskühlen lassen und dabei 3-4mal in der

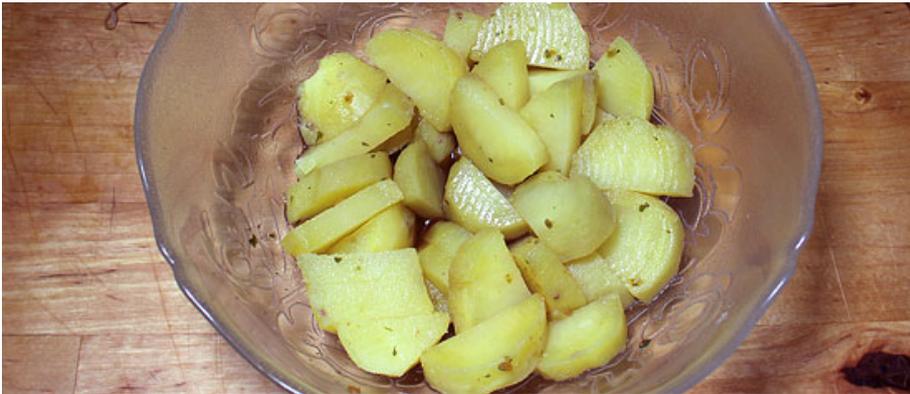
Bouillon wenden.

Von den äusseren, dicken Selleriestangen die zähen Rippen mit dem Sparschäler wegschneiden und danach zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden. Die inneren, zarten Stengel und das Blattwerk grob schneiden. Etwas vom Blattwerk zur Dekoration beiseite legen. Mit den Kartoffeln vermischen.

Petersilie grob hacken. Frühlingszwiebel längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Ein paar Scheiben zur Dekoration beiseite legen.

Sonnenblumenöl, Balsamico, Petersilie, Zwiebel und Sauerrahm miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce zum Salat geben, vermischen und mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.





Kartoffeln in Bouillon ziehen lassen



