

Sommerlicher Kartoffel-Tomaten-Salat

1 Kg festkochende Kartoffeln
2 rote Zwiebeln
300 ml Gemüsebrühe
1 EL mittelscharfer Senf
150 ml Kräuternessig
Salz, Pfeffer
1 TL brauner Zucker
1 Bund Dill
4 Tomaten
3 Lauchzwiebeln
1 daumengroßes Stück Ingwer (ich habe es weggelassen)
100 ml Rapsöl (ich hatte max. 30 ml)

Kartoffeln mit Schale kochen.
Kurz abkühlen lassen und pellen. 3-4 kleine Kartoffeln für das Dressing zur Seite legen.
Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Zwiebeln fein würfeln und in einem kleinen Topf mit Gemüsebrühe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer aufkochen. Vom Herd nehmen und kleinen Kartoffeln und den br. Zucker zugeben und mit dem Pürierstab zu einer gebundenen Soße pürieren.
(#Ich habe max. die Hälfte des Dressings benötigt.)

Dill fein hacken und zusammen mit den gewürfelten Tomaten und den klein geschnittenen Lauchzwiebeln in eine Salatschüssel geben. Evtl. den Ingwer reinreiben.

Die Kartoffeln in die Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.
Mit dem Öl mischen und ziehen lassen.
Ggfs. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.