

Brennnessel-Kartoffelsalat

4 Personen

- 900g gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden
- Mit dem Nudelholz über 4 Handvoll Brennnesselblätter streichen um die Brennhaare zu brechen, dann die Blätter kleinschneiden
- 1/2 frische Gurke oder eingelegte Gurken in Scheiben schneiden

Für die Sauce folgende Zutaten im Mixer mixen:

100g gekochte Kartoffeln

1 Zwiebel

1 EL Senf

4 EL Essig

4 EL Öl

2dl Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kartoffeln, Brennnesselblätter und Gurkenscheiben in eine Schüssel geben, die Sauce gut untermischen und mit Schnittlauch oder Schnittlauchblüten nach Geschmack ergänzen und garnieren.

