

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Kalbs-Fleischkäse

Mit Rinderbrühe und Gurke

Zeit: 60 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Klassiker

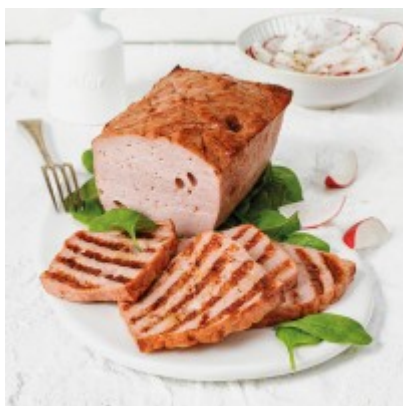
Unser saftiger Kalbs-Fleischkäse passt perfekt zum Kartoffelsalat aus Süddeutschland mit Brühe. Du kannst den Kartoffelsalat auch schon am Vortag vorbereiten, dann schmeckt er noch besser. Ein echter Klassiker mit gerade einmal 270 Kalorien pro Portion!

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

200 g	Kartoffeln
2	Zwiebel(n) mittelgroß
2	Salatgurken
150 ml	Rinderbrühe
6 TL	Rapsöl (alternativ Sonnenblumenöl)
3 EL	Apfelessig
1 TL	Birkenzucker
3 TL	Senf
1 EL	Schnittlauch – Ringe

500 g



[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(1,99/100g)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in kochendem Wasser bissfest garen und abgießen.
2. Gurken und Zwiebeln schälen. Anschließend die Zwiebeln würfeln. Gurken halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Für das Dressing Apfelessig, Senf, Schnittlauchringe und Birkenzucker verrühren. Zwei Drittel des Rapsöls unterschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln pellen, in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Zwiebelwürfeln mischen. Anschließend mit heißer Brühe und Dressing übergießen, vorsichtig durchmischen und 20 Minuten ziehen lassen.

5. Restliches Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischkäse – Scheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Kurz vor dem Servieren die Gurkenscheiben unter den Salat heben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.