



Kartoffelsalat mit Leberkäse und Senfdressing

Zutaten (für 2 Personen):

300 g gegarte, neue Kartoffeln	1 EL Butterschmalz
200 g gegarter Fleischkäse	1 Schalotten
50 g Radieschen	2 Gewürzgurken
10 g Schnittlauch	1 Stiele Petersilie
2 EL Weinessig	1 TL süßer Senf
2 EL Sonnenblumenöl	Salz u. Pfeffer aus der Mühle



So geht's:

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer heißen Pfanne im Butterschmalz ca. 10 Minuten langsam rundherum goldbraun braten. Den Leberkäse in mundgerechte Stücke schneiden und während der letzten 3-4 Minuten mit zu den Kartoffeln geben und bräunen lassen.

Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Gurken leicht schräg in Scheiben schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilienblätter in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing den Weinessig mit dem Senf, dem Öl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Alle vorbereiteten Salatzutaten unter das Dressing mischen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Unsere Holzlöffel haben den Dreh raus:

Die Handwerkskunst und die Arbeit mit dem wunderbaren Naturprodukt Holz zeichnen unser Wohnaccessoires aus Holz aus. In kleinen Auflagen und mit viel Liebe und Handarbeit entstehen wunderschöne, dekorative Objekte mit echtem Nutzwert.

Hier geht's zu unseren Löffeln und Wohnaccessoires ►