

# Kartoffelsalat alla Bassani

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 dl Gemüsebouillon
- 4 EL Essig
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Salz und Streuwürze, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

## Zubereitung

1. Die frisch geschwellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die heisse Gemüsebouillon darübergiessen. *Nicht kühl stellen.*
2. Essig, Öl, Senf, Salz, Streuwürze und Pfeffer mit der gehackten Zwiebel und der gepressten Knoblauchzehe gut verrühren, über die Kartoffeln giessen und das ganze sehr sorgfältig mischen.
3. Den Salat ein Zeitchen stehen lassen, bis er leicht gebunden ist. Am besten noch warm servieren.

## Tipps & Tricks

Je nach Saison oder Menü kann der Salat mit Gurkenscheibchen, Apfelstücken, frischen Kräutern oder auch Fleisch bereichert werden.

Der Salat lässt sich gut mehrere Stunden im voraus zubereiten. Er sollte aber nicht kühl gestellt werden, da das Aroma sonst leidet.