

Kartoffelsalat mit Miso und Senf



Beschreibung

Ein klassischer Kartoffelsalat mit einer besonderen japanischen Note – durch die Kombination von Miso und Senf entsteht ein cremiges, würziges Dressing mit feinem Umami-Charakter. Perfekt als Beilage oder leichtes Hauptgericht.

Zutaten

- Kartoffeln (festkochend) – 600 g
- Weißes Miso – 1 Esslöffel
- Senf – 1 Teelöffel
- Reisessig – 1 Esslöffel
- Öl – 2 Esslöffel

- Salz und Pfeffer – nach Geschmack
- Frühlingszwiebeln oder Petersilie – zum Garnieren

Zubereitungsschritte

1. Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Schüssel Miso, Senf, Essig und Öl zu einem Dressing verrühren.
3. Kartoffelscheiben hinzufügen und vorsichtig vermengen, bis alles gleichmäßig überzogen ist.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit Frühlingszwiebeln oder Petersilie garnieren und servieren.

Tipp

- Dieser Salat schmeckt am besten, wenn er etwas durchgezogen ist.
- Auch lecker mit etwas fein geschnittenem Apfel oder Gurke für zusätzliche Frische.