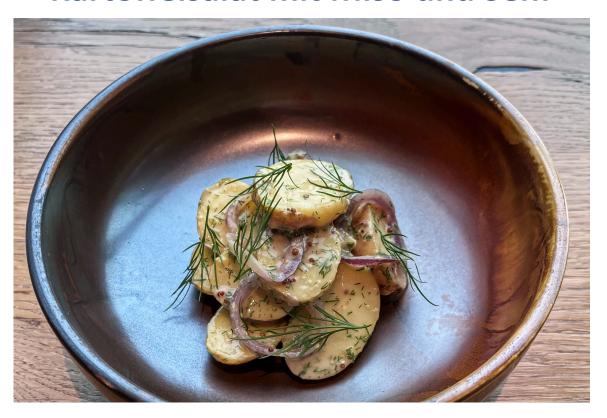
Kartoffelsalat mit Miso und Senf



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.