

*Rezept des Monats*

*August*

## **Kartoffelsalat mit Nektarinen**



### **Zubereitung:**

Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser garkochen.

Dann abgießen, ausdämpfen lassen, noch warm pellen.

Danach die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Schalotten fein würfeln. Den Fond, Essig, Senf und Schalotten einmalaufkochen, über die Kartoffeln gießen und vorsichtig untermengen.

An einem warmen Ort zugedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Das Öl unterheben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Paprika putzen, vierteln und entkernen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der obersten Schiene 8-10 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika danach 5 Minuten ausdämpfen lassen, die Haut abziehen und fein würfeln. Zwiebel halbieren und längs in feine Julienne schneiden.

Nektarinen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Petersilien- und Minze abzupfen und fein schneiden.

Paprika, Zwiebeln, Nektarinen, Petersilie und Minze unter den Salat heben, 5 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das  
Küchenteam!



*... iss einfach gut!*



## Zutaten

Für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln
- 50 g Schalotten
- 300 ml Gemüsesfond
- 3 El Apfelessig
- 1 El scharfer Senf
- 4 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 rote Paprika
- 150 g rote Zwiebeln
- 2 Nektarinen
- 3 Stiele krause Petersilie
- 4 Stiele Minze