



## **Schwäbisch-mediterraner-Kartoffelsalat**

### **Zutaten:**

Salatkartoffel,  
Gemüsebrühe  
Sonnenblumenöl  
Balsamicoessig  
Zwiebeln  
Schwarzer Pfeffer  
Kräutersalz  
Salz  
Wilder Bergoregano

### **Zubereitung:**

Nach dem Kochen der Salatkartoffeln in Salzwasser die fein geschnittenen Zwiebeln und den gemörserten Wilden Bergoregano über die geschnittenen Kartoffeln geben, mit heißer Gemüsebrühe übergießen. Danach Balsamicoessig und Sonnenblumenöl im Verhältnis ungefähr 1 zu 2 nehmen, dann mit schwarzen Pfeffer und Kräutersalz würzen.

Danach die Schüssel mit einem frischen Geschirrtuch abdecken und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Danach nochmals abschmecken und event. mit einzelnen Gewürzen nachwürzen.