



KARTOFFELSALAT Á LA GOURMET FLAMAND

Zutaten:

2kg Kartoffeln (festkochend)
4 rote Zwiebeln
2 EL Knoblauch-Gartenkräuter-Saltdressing von Gourmet Flamand
20ml Olivenöl (+Olivenöl für Dressing)
20ml Mango-Aperitif-Essig von Gourmet Flamand
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen, abpellen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln. Saltdressing nach Anleitung zubereiten. Olivenöl und Essig miteinander verrühren. Dressing, Olivenöl-Essig-Mischung und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten über Nacht ziehen lassen und dann noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.