

TRÜFFEL-KARTOFFEL-SALAT

Für 4-6 Portionen

1 kg	fest kochende Kartoffeln
200g	Möhren
100g	Schalotten
7 EL	Öl (z.B. mildes Olivenöl „Il Frantoio“)*
300 ml	Gemüsefond (z.B. Klare Gemüsebrühe von SANA ESSENCE)*
6-7 EL	Weißer Balsamessig*
Salz	
Zucker	
Pfeffer	
30g	gehackte Haselnüsse
1 Bund	Petersilie
2 EL	Trüffelöl*
nach Belieben	frische Trüffeln



Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Möhren und Schalotten schälen, fein würfeln und zusammen in 2 EL Öl andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit 6-7 EL Balsamessig und 5 EL Öl verrühren. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer kräftig würzen.

Die etwas abgekühlten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Sofort mit der heißen Möhrenbrühe mischen und gut 1 Stunde marinieren.

Die Haselnüsse in einer Pfanne OHNE Fett anrösten. Petersilie fein hacken. Haselnüsse und Petersilie dann mit dem Trüffelöl unter den Salat mischen und abschmecken. Nach Belieben mit dünn gehobelten Trüffelscheiben anrichten. Fertig! Der Trüffelkartoffel-Salat schmeckt hervorragend z.B. zu Rehmedaillons oder Frikadellen.

Viel Freude beim Genießen wünscht das Team von



**diese Produkte erhalten Sie unter anderem bei „Gertrude No. 20“*

Copyright „Gertrude No.20“