



## Spitzkohl-Kartoffelsalat

### Zutatenliste

500 g kleine Kartoffeln  
1 Spitzkohl  
1 Gemüsezwiebel  
½ l Gemüsebrühe  
5 EL Weißweinessig  
Kräutersalz  
Pfeffer  
7 EL Rapsöl  
2 EL Kürbiskernöl  
1 EL Balsamessig  
100 g Sahnemeerrettich  
oder frischer Meerrettich

### Zubereitung

Kartoffeln in der Schale garen, abschrecken. Spitzkohlblätter so weit wie möglich ablösen, von den Mittelrippen befreien, in 4 cm große Rauten schneiden. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Spitzkohl und Zwiebel in die heiße Brühe geben, einmal aufkochen und abgießen. Die Brühe auffangen und mit Essig würzen.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben direkt in die Brühe schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Stunde ziehen lassen, evtl. abtropfen lassen. Öl, Kürbiskernöl, Balsamessig, Sahnemeerrettich und den restlichen Essig verquirlen. Kartoffeln, Zwiebeln und Spitzkohl darin 15 Minuten ziehen lassen. Frischen Meerrettich zum Schluss über den Salat reiben.

**Guten Appetit!**