

Warmer Kartoffelsalat

# Belana



## unsere Rezepte

- aromatisch, wohlschmeckend
- tiefgelbe und reine Fleischfarbe
- nach dem Kochen nicht verfärbend
- hält ihre hohe Speisequalität bis ins Frühjahr



einfach  
schnell



# Warmer Kartoffelsalat

## Zutaten

## Rezept für 4 Personen

- 500g Kartoffeln **Sorte Belana**
- ca. 1/16 l Essig
- Zwiebeln
- 3 Esslöffel Öl
- Schnittlauch
- Zucker
- weißer Pfeffer
- Salz

## Zubereitung

Pellkartoffeln in Salzwasser kochen. Kochzeit für unsere festkochende Belana ca. 20 - 25 Minuten - Gabelprobe. Kartoffel warm pellen. Die noch dampfenden Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden (5 mm). Mit Essig und ca. 1/8 l Wasser, einer Prise Salz, weißem Pfeffer und gehackter Zwiebel pikant abschmecken und zuletzt mit Öl betropfen. Nach Belieben mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Je nach Wunsch mit gebratenen Speckwürfeln verfeinern.



*Guten Appetit!*

**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580  
eMail: [euoplant@euoplant.biz](mailto:euoplant@euoplant.biz) · [www.euoplant.biz](http://www.euoplant.biz)