

Veganer Kartoffelsalat

etwa 8 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.

**Zutaten:**

- 1,2 kg kleine, festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 150 g Gewürzgurken, aus dem Glas
- etwa 1 EL Olivenöl
- etwa 12 Cocktailtomaten (etwa 130 g)
- etwa 70 g Rucola (Rauke)
- 2 Be. Dr. Oetker Creme VEGA (je 150 g)
- etwa 4 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
- 4 EL Orangensaft
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 20-25 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen, abkühlen lassen. Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 Zubereiten:

1 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten darin dünsten. Creme VEGA, 4 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas und Orangensaft hinzufügen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Salatsoße noch warm mit den Kartoffelscheiben und den Gewürzgurken mischen und etwa 1 Std. durchziehen lassen.

3

Tomaten waschen und halbieren. Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Salat nochmals abschmecken. Wenn der Salat zu "fest" sein sollte, noch etwas Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzufügen. Den Kartoffelsalat mit dem Rucola anrichten und nach Belieben etwas Olivenöl auf den Rucola träufeln. Mit den Tomaten garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können gut gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.
- Statt dem Orangensaft können Sie auch 4 weitere EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas verwenden.