

## Kartoffelsalat

600g	Festkochende Kartoffeln (z.b. Bamberger Hörnchen)
Kümmel	
40g	Rapskernöl
40g	Schalotten
150ml	Gemüsebrühe
80g	Crème fraiche
20g	grober Senf
	Salz, Pfeffer, Apfelessig
	Gartenkresse oder Sprossen

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln zusammen mit Kümmel weich kochen, noch heiß pellen und in 0,3 cm breite Scheiben schneiden. Die Schalotten in Rapskernöl glasig andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und leicht einkochen lassen. Crème fraiche und Senf einrühren, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, mit Pürierstab pürieren und auf die vorbereiteten Kartoffelscheiben gießen. Gut verrühren und durchziehen lassen. Mit der Gartenkresse garnieren.