



# Kartoffel-Dressing

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ein leckeres Kartoffeldressing passt z.B. ideal zu einem Feldsalat

## Zutaten

- 1/8 l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 2 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- 1 Spur getrockneten Majoran
- 4 El Walnussöl
- 1 Tl Senf
- 2-3 heller Balsamico
- Etwas Schnittlauch, in Röllchen
- Etwas Knoblauchalz, Pfeffer aus der Mühle , 1 Strich geriebene Muskatnuss, 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten, gepellten Kartoffeln, warm durch eine Pürée Presse drücken oder fein stampfen. Salzen, pfeffern und 1 Strich Muskatnuss dazu geben.

### Schritt2

Mit Balsamico nach Geschmack versetzen und etwas Fleischbrühe dazu geben. Einen guten Teelöffel Senf, 2-3 El Walnussöl und Schnittlauch hinzufügen, alles pikant, kräftig nachschmecken.

**Rezeptart:** Dressings, Salatsoßen, Soßen **Tags:** dressing, feldsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-dressing/>