



# Kartoffelsalat mit Avocado und Brunnenkresse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, bunter Kartoffelsalat, passt zu Vielem

## Zutaten

- 500 g festkochende Pellkartoffeln
- 300 g frische Brunnenkresse, gewaschen, verlesen, gezupft
- 3 hartgekochte Eier, grob gewürfelt
- 1 Avocado, reif aber noch fest
- 60 g Sonnenblumenkerne, ohne Fett
- goldgelb geröstet
- 3 Stangen junger Frühlingslauch, in dünnen Scheibchen geschnitten
- 5 - 6 Radieschen in dünnen Streifen
- 1/4 l Fleischbrühe oder instant Gemüsebrühe
- 3 El Weißweinessig
- 1 El Zitronensaft
- 1 Tl Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die gesäuberten Kartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min. kochen, abgießen, pellen und in Scheiben

### Schritt2

schneiden.

### **Schritt3**

Die Avocado halbieren, entkernen und aus dem

### **Schritt4**

Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher Kügelchen heben oder

### **Schritt5**

grobe Würfel schneiden.

### **Schritt6**

Die Brühe mit dem Essig, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln und Senf

### **Schritt7**

kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker "kräftig" abschmecken.

### **Schritt8**

(Die Kartoffeln neutralisieren während des Marinierens Vieles)

### **Schritt9**

Heiß über die Kartoffelscheiben geben, etwas durch schwenken, damit die natürliche Kartoffelstärke eine gewisse Bindung hervor rufen kann; abkühlen lassen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Erst jetzt die gerösteten Sonnenblumenkerne, Avocado, die Eier und die vorbereitete Kresse unter heben.

### **Schritt12**

Etwas gutes

### **Schritt13**

Rapsöl verrühren und die Radieschen Streifen darüber streuen. Ein appetitlich bunter, geschmacklich interessanter Sommersalat ist entstanden.

**Rezeptart:** Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Salate zum Grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelsalat-mit-avocado-und-brunnenkresse/>