

Veganer Kartoffelsalat

Zum Grillen, zu Weihnachten, zum Picknick oder einfach Zwischendurch. Kartoffelsalat schmeckt nach Kindheit, ist besonders cremig und lässt sich perfekt vorbereiten. Jetzt kannst du dieses Gericht auch ganz einfach in vegan zaubern.



Veganer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 2,8 Kilo Kartoffeln (festkochend) | 500 Gramm vegane Mayonnaise | 8 Teelöffel Senf | 4 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel hellen Essig | 2 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 75 Milliliter vegane Sahne | 50 Gramm Schnittlauch



Veganer Kartoffelsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Kartoffeln ungeschält gar kochen (je nach Größe circa 20 Minuten). 2. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. 3. Währenddessen Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing vermengen. 4. Kartoffeln noch warm schälen, in Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

Suchst du veganen Kartoffelsalat ohne Mayonnaise? Dann probier' mal meinen [Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl](#), meinen [griechischen Kartoffelsalat](#) oder meinen [Kartoffel-Gurken-Salat](#)! Nicht vegan, aber auch köstlich: [Rheinischer Kartoffelsalat](#)!

Jetzt noch mehr [vegane Hauptgerichte](#) oder gleich [alle veganen Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 671 Kalorien | 39 Gramm Fett | 65,3 Gramm Kohlenhydrate | 14,5 Gramm Eiweiß