

Kartoffelsalat Kürbiskernöl

mit

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnittlauch Dazu ein [Wiener Schnitzel](#) oder eine Portion [Backhendl](#) und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.



Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 800 Gramm festkochende Kartoffeln | 100 Gramm rote Zwiebel | 100 Milliliter [Gemüsefond](#) | 2 Esslöffel hellen Essig | 2 Teelöffel Puderzucker | 1 bis 1,5 Esslöffel Salz | 4 Esslöffel Kürbiskernöl | 40 Gramm Schnittlauch



Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Kartoffeln waschen und je nach Größe 20-25 Minuten gar kochen. 2. In der Zwischenzeit [Gemüsefond](#), Essig, Kürbiskernöl, Puderzucker und Salz zu einem Dressing vermengen. 3. Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden und im Dressing marinieren, damit sie ihre Schärfe verlieren. 4. Kartoffeln abschütten und direkt schälen (ja, autsch, aber ist wichtig). 5. Kartoffeln in Scheiben schneiden und vorsichtig mit dem Dressing vermengen. 6. Während die Kartoffeln das Dressing aufsaugen eine Handvoll Schnittlauch in feine Ringe schneiden. 7. Schnittlauch untermengen und Kartoffelsalat noch lauwarm oder etwas später kalt servieren.

Dazu passt super: [Wiener Schnitzel](#) und [Backhendl](#)! Probiere auch meine anderen [Kartoffelsalat-Rezepte](#) und entdecke noch mehr [österreichische Rezepte](#) und [Kartoffelgerichte](#)!

Nährwerte/Portion: 561 Kalorien | 20,9 Gramm Fett | 76,9 Gramm Kohlehydrate | 10,8 Gramm Eiweiß