Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

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 Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Rheinischer Kartoffelsalat

Cremig. Deftig. Und mit ganz viel Mayonnaise. Rheinischer Kartoffelsalat ist gehaltvoll aber dafür auch besonders lecker. Perfekt wird er vor allem dann, wenn man die Kartoffeln noch warm schält und direkt mit dem Dressing vermengt.

Kartoffel-Gurken-Salat

Du suchst einen leichten Kartoffelsalat für heiße Sommertage? Dann ist diese Symbiose aus Kartoffel, Gurke und Radieschen die richtige Wahl. Leicht kühlend und knackig frisch, passt er perfekt zu Gegrilltem und Sandwiches und ist damit perfekt für

ein Picknick im Freien geeignet. Ganz oft essen wir aber auch einfach pur.

Griechischer Kartoffelsalat

Ich lieeeebe Kartoffelsalat – besonders die leichte griechische Kartoffelsalat-Variante mit Zitronensaft, bei denen man auch mal ohne schlechte Gewissen die halbe Schüssel alleine leer futtern kann. Richtig Klasse ist das Gericht, weil man es super vorbereiten und mit zur Arbeit, Picknicken oder auch zu Grillfeiern nehmen kann. Besonders der Kontrast zwischen den lilaroten Schalotten und den gelblichen Kartoffeln ist ein echter Hingucker! Also ab in die Küche mit dir…