

Kartoffel-Salat-Pfanne

von Iris Berger

7-8 gekochte Kartoffeln
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100g Endiviensalat
8 EL Öl
2 EL Essig
1/2 EL Gemüsebrühpulver
1/4 T heißes Wasser
Paprika
Pfeffer
Salz

- Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- Mit 6 EL Öl 5 min anbraten.
- Währenddessen Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden.
- Zwiebeln, Gewürze und Salz dazugeben, mit restlichem Öl weitere 5 min braten.
- Währenddessen Gemüsebrühpulver im Wasser auflösen.
- Essig und Gemüsebrühe dazugeben.
- 2 min köcheln lassen.
- Währenddessen Salat in feine Streifen schneiden.
- Pfanne vom Herd nehmen, den Salat untermischen.