



Kräutersalat mit Kartoffeldressing

1250 g mehligkochende Kartoffeln in Salzwasser kochen,
noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, abkühlen lassen,
dann mit 3 - 4 EL Gemüsebrühe glatt rühren,
durch ein feines Sieb streichen,
2 EL Kräuteressig unterrühren, 1 TL Kapern fein hacken,
mit 1 TL Senf ½ TL Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse rühren,
2 - 3 EL Sonnenblumenöl darunter schlagen,
1 kl. Eichblattsalat waschen, zerpflücken
1 kl. Endiviensalat waschen, in Streifen schneiden,
beides mischen, Petersilie, Zitronenmelisse, Oregano und Estragon darüber streuen,
vor dem Servieren das Kartoffeldressing darüber gießen und vermengen