

## Kartoffelsalat

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 kalte Pellkartoffeln (etwa 300 g)
- 1/2 T Gemüsebrühe
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 EL Margarine
- 4 EL Essig
- 1/3 T Sojamilch (oder Gemüsebrühe)
- 1-2 TL Kümmel
- Petersilie oder Schnittlauch (optional)
- Pfeffer
- Salz

- Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Sojamilch (oder Gemüsebrühe) und Essig mischen und mit dem Kümmel über die Kartoffeln geben.
- Zwiebel schälen, fein würfeln, mit der Margarine glasig dünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen, über die Kartoffeln geben, vorsichtig unterheben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Erkalten lassen, im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- Ggf. leingezupfte Petersilie oder Schnittlauchröllchen darübergerben

