

## 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.