



Feuriger Kartoffel-Käse-Salat

2 Portionen 30 Min.

Zubereitung

- 1.** Pellkartoffeln und Harzbube Handkäse mit Edelschimmel in Stücke schneiden. Chillischote fein würfeln.
- 2.** Wasser zum Kochen bringen und die Brühe darin auflösen. Noch heiß mit Essig, Senf, Chilli, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.
- 3.** Diese Soße über den Kartoffel-Käse-Salat geben, mischen und gut durchziehen lassen. Dazu passt gebratener Frühstücksspeck und gebratene Lauchkringel.

Guten Appetit!

Zutaten

250 g Harzbube Handkäse
mit Edelschimmel
500 g Pellkartoffeln
1/2 rote Chillischote
1/2 Tasse Wasser
1 TL Instant-Gemüsebrühe
2 EL Essig
2 EL Kräutersenf
2 EL Öl
Zucker, Salz, Pfeffer

