

# Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

## Vorbereitung:

1kg festkochende Kartoffeln	mit der Schale in Salzwasser gar kochen (ca. 25min).  Mit einem Messer etwas einstechen und prüfen, ob sie gar sind.  Dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.
-----------------------------	--

## Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. (Siehe [Blick in die Küche](#)). Große Kartoffeln vorher halbieren.

2 normale Zwiebeln schälen und <a href="#">fein würfeln</a>	Alles in eine Schüssel geben. (Siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ). Und verrühren (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ). Dann unter die geschnittenen Kartoffeln rühren.
4 EL <a href="#">Apfelessig</a>	
5 EL <a href="#">Kürbiskernöl</a>	
Salz, Pfeffer	

125 ml heiße Gemüsebrühe	Aus Wasser und gekörnter Gemüsebrühe (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ) nach Angabe auf dem Glas herstellen. Anschließend unter die Kartoffelscheiben mit den Zwiebeln samt der Öl-Essig-Sauce rühren.
--------------------------	---

**Damit wäre der Kartoffelsalat eigentlich fertig, aber Barbara hat noch ein As im Ärmel:**

ca. 70g Kürbiskerne (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ) aus einer Packung abwägen	Wiewohl auf der Packung steht, dass die Kürbiskerne 'geröstet' sind, röstet Barbara diese Kürbiskerne ebenfalls.  Und zwar in einer heißen Teflonpfanne bei großer Hitze. Dabei ständig mit dem Pfannenwender umrühren (siehe <a href="#">Blick in die Küche</a> ), bis nach ca. 3 min. ein leichtes Knacksen zu hören ist und die Kerne leicht nussig riechen.
---	---

Geröstete Kürbiskerne in den Kartoffelsalat einrühren und alles 2-3 Stunden ziehen lassen. Dann abschmecken und nachwürzen mit Salz, Apfelessig und Kürbiskernöl, bis der Ka-Sa einen würzigen Geschmack hat.	
<b>Übrigens:</b> auch während des Essens würze ich mir den öfters nach, z.B. auch mit etwas Kurkuma-Pulver. Dann fängt der Kartoffelsalat an, allmählich immer besser zu schmecken.	