

## Kartoffelsalat mit Gurke & Tomate

### Zutaten für 2 Personen:

- 750 g Kartoffeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl
- 1 kleiner Chicorée
- 200 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 2 EL Apfel Essig
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Tomate
- Jodsalz
- 0,5 kleine Salatgurke
- Pfeffer



### Zubereitung:

1. Kartoffeln circa 25 Minuten in Salzwasser kochen, pellen, in Scheiben schneiden. Heiße Brühe, Senf, Öl und Essig mit etwas Salz und Pfeffer verrühren und über die Kartoffeln gießen.
2. Frühlingszwiebel, Chicorée, Gurke und Tomate klein schneiden. Unter die Kartoffeln mischen. Würzen, circa 20 Minuten ziehen lassen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen, über den Salat geben. Abschmecken, anrichten.

### Pro Person:

- 880 kcal
- 0g Eiweiß
- 20 g Fett
- 0 g Kohlenhydrate