

# Kartoffelsalat mit Essig & Öl Dressing

## Einfacher Kartoffelsalat mit Essig & Öl Dressing

Ich liebe Kartoffelsalat und deshalb gibt es heute mal ein leckeres Rezept für einfachen Kartoffelsalat mit Essig & Öl Dressing. Ich bin überhaupt kein Freund von Kartoffelsalat mit Mayonnaise. Meine Oma hat immer einen super leckeren Kartoffelsalat ohne Mayonnaise gemacht, aber leider gibt es dafür kein Rezept mehr. Dieser kommt ihrem aber recht nah und schmeckt ebenfalls sehr gut. Meine Oma hat für ihren Salat immer fetten Speck ausgelassen. Darauf verzichte ich der Kalorien wegen und nehme magere Schinkenwürfel. Geschmacklich natürlich ein Unterschied, aber trotzdem lecker.

Kartoffelsalat ist immer eine prima Beilage. Egal ob zu Würstchen, zum Grillen oder zu einem leckeren Stück Fisch, der geht irgendwie immer. Wer nicht so arg auf die Kalorien achten muss, kann wie vorab kurz erwähnt, die Schinkenwürfel durch fetten Speck ersetzen. Diesen solltet ihr nach dem Auslassen dann aus dem Topf nehmen und erst zum Schluss wieder unter den Salat heben. So könnt ihr das Fett vom Speck zum anschwitzen der Zwiebeln nutzen und habt nachher den tollen Geschmack im Dressing.



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

amazon

Jetzt shoppen

## **Leckerer Kartoffelsalat ohne Mayonnaise**

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in reichlich kochendem Salzwasser für etwa 20 Minuten garen. Abgießen, mit kaltem Wasser aufgießen und kurz abkühlen lassen. Anschließend pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Schinkenwürfel in einen kleinen Topf geben und kurz anbraten. Die kleingeschnittene Zwiebel dazu geben, kurz mit anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Essig, Öl, Senf und Zucker dazu geben, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Dressing für etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das noch warme Dressing über die noch lauwarmen Kartoffeln geben, alles gut miteinander vermengen und für einige Zeit ziehen lassen. Vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen und die Petersilie unterheben und ggf. noch einmal mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

**Weitere Rezept-Ideen für Salate zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Glasnudelsalat**



**Nudelsalat mit Hähnchen**



**Roasted Potatoe Salad**



## **Burrata Salat**



## **Spicy Egg Salad**



## **Russischer Salat Olivier**



## **Korean Fried Chicken**



## Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)

---



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

**amazon**  
Jetzt shoppen

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---