



www.timskitchen.de

## Kartoffelsalat mit Meerrettich und Dill

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1000	g	Drillinge (kleine Kartoffeln)
1	Stück	Schalotte
1	Stück	Apfel (Pink Lady)
150	g	Mayonnaise
100	g	Crème Fraîche
1	EL	weißen Balsamico
1	EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
3	TL	Meerrettich (aus dem Glas ohne Sahne)
2	TL	Meersalz
3	EL	Dillspitzen



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**  
**Zeit zum durchziehen 1 Stunden**

### Zubereitung:

Zu Beginn bürsten wir die Drillinge unter fließendem Wasser sauber und schneiden sie in mundgerechte, gleich große Stücke. Gebt die Kartoffeln zusammen mit einem gehäuften Teelöffel Salz in einen ausreichend großen Topf und fügt so viel Wasser dazu, bis die Kartoffeln bedeckt sind. Stellt den Topf auf den Herd und dreht diesen auf die höchste Stufe, bis das Wasser zu kochen beginnt. Reduziert die Hitze soweit, dass die Kartoffeln bei geschlossenem Deckel leicht kochen.

Für das Dressing schälen wir die Schalotte und schneiden sie in sehr kleine Würfel, ebenfalls schälen wir den Apfel, entfernen das Kerngehäuse und schneiden diesen auch in Würfel. Gebt nun alles in eine große Schüssel und fügt die Mayonnaise, Crème Fraîche, Zitronensaft, Meerrettich, Balsamico und Meersalz hinzu, dann alles gleichmäßig vermengen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, gießt sie ab und lasst sie auf Zimmertemperatur abkühlen. Dann vermischt alles gleichmäßig und lasst den Kartoffelsalat mindestens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank durchziehen.

Kurz vor dem Verzehr, nehmt den Kartoffelsalat aus dem Kühlschrank, hackt die Dillspitzen grob durch und hebt sie unter den Salat. Jetzt noch einmal kosten und eventuell mit Essig, Salz, Meerrettich oder Zitronensaft nachwürzen.

Wie stark ihr nachwürzen müsst, hängt enorm von den verwendeten Kartoffeln ab.

Ich wünsche euch guten Appetit!