



Sauce:

Kartoffeldressing

Zutaten:

200 gr Kartoffeln mehlig gekocht
200 ml Gemüsebrühe
30 gr Senf mittelscharf
30 ml Sonnenblumenöl
gehackter Schnittlauch und Petersilie, Pfeffer

Zubereitung:

Die weichgekochten Kartoffeln in eine Schüssel pressen. Die Gemüsebrühe zusammen mit Senf und Essig dazugeben und sehr gut vermischen. Öl einrühren. Am Schluss die Kräuter unterrühren. Das Dressing sollte nicht allzu dickflüssig sein. Für die gewünschte Konsistenz einfach mit den flüssigen Zugaben nachgeben bis es passt.