



## Gemüsesalat

Unzählige Varianten an Zutaten sind da möglich. Kartoffeln und Rüeblì gehören für mich immer dazu. Broccoli und Stangensellerie gesellen sich diesmal dazu. Wichtig ist, dass die Gemüse separat gekocht werden und immer etwas knackig bleiben.

Der Gemüsesalat passt natürlich optimal zu Grilladen, statt Kartoffel- oder Hörnlisalat. Oder er ergibt zusammen mit Grünkerntäschli ein feines Vegi-Gericht.

### Zutaten (1ca. 1kg für 3-4 Personen)

Festkochende Kartoffeln,  
z.B. Annabelle (ca. 1/3 der Menge)  
Karotten  
Broccoli  
Stangensellerie  
1 kleinere Zwiebel  
1 Bund Schnittlauch  
1dl kräftige Gemüsebouillon  
1dl Olivenöl  
3 El Apfelessig  
3 El Weisser Balsamico  
Kräutersalz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Mit den Kartoffeln beginnen. Ungeschält kochen, so dass sie noch etwas fest sind. Kurz auskühlen lassen, schälen und in 2cm grosse Würfel schneiden. Noch warm mit der kräftigen Bouillon übergießen und leicht vermischen.

Weitere Gemüse rüsten und separat garen und noch lauwarm unter den Salat mischen. Am Schluss feingehackte Zwiebeln, Schnittlauch und Saucenzutaten zugeben und

mischen. Empfindliche Gemüse, wie Broccoli am Schluss nach der Beigabe der Sauce zugeben.

Stangensellerie ist milder als Knollensellerie, gibt dem Salat aber dennoch kräftig Aroma, die Blätter unbedingt fein gehackt begeben. Rüsten: Die Haut an den dicken Rippen kann ähnlich wie beim Schälen von Rhabarber mit einem Messer abgezogen werden.

Der Salat schmeckt auch lauwarm ausgezeichnet, darf aber niemals direkt aus dem Kühlschrank aufgetischt werden.

