

## *Herzchen-Kartoffelsalat (für Verliebte)*

### **Zutaten für 2 Personen:**

<b>750 g</b>	Kartoffeln
<b>1 Bund</b>	Frühlingszwiebeln
<b>250 g</b>	kleine Tomaten (Cocktailtomaten)
<b>5 EL</b>	Öl Salz Pfeffer
<b>4 EL</b>	Weißweinessig
<b>100 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>1 Prise</b>	Zucker
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Die Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale in kochendem Wasser etwa 20 min garen. Danach abgießen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. 3 bis 4 große Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden und mit einer Ausstechform für Plätzchen einige Herzchen heraus stechen.

Die Frühlingszwiebeln putzen in Ringe schneiden, die kleinen Tomaten waschen und halbieren.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin andünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem restlichem Öl, dem Essig und Gewürzen (Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Zucker) eine Salatsoße bereiten und über die Kartoffeln geben.





Zwiebeln und Tomaten unter den Kartoffelsalat heben, die ausgestochenen Herzchen dekorativ anordnen.  
Je nach Gusto frisch gemahlene Pfeffer und/oder Schnittlauch darüber geben.  
Vor dem Essen ziehen lassen und gut kühlen.

