



BACK-EMMENTALER MIT KARTOFFELSALAT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für den Kartoffelsalat: Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln noch warm schälen und in feine Scheiben schneiden. Gurkenscheiben hinzugeben. Heiße Fleischbrühe, Zwiebeln und Essig aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Öl hinzugeben und die heiße Marinade über die Kartoffeln geben. Kartoffelsalat schwenken bis er leicht gebunden ist.
2. Zusammen mit dem nach Verpackungsanleitung zubereiteten Alpenhain Back-Emmentaler, den Eischeiben und dem Schnittlauch servieren.



ZUTATEN

10

1,5 kg	Kartoffeln
100 g	Salatgurkenscheiben
350 g	fertige Fleischbrühe
170 g	rote Zwiebel Julienne
60 g	Essig
	Salz
	Pfeffer
30 g	scharfer Senf
100 g	Pflanzenöl
10 Stück	Alpenhain TK Back-Emmentaler
5	gekochte Eier in Scheiben (pro Person 1/2 Ei)
	Schnittlauchröllchen