

# Dein Gemüsebox-Rezept

## Kartoffelsalat mit Weißkohl-Apfelstreifen

### Zutaten für 2 Personen

#### Kartoffelsalat:

1/2 kg festkochende Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Essig  
50 ml Gemüsefond  
2 EL Öl  
1 TL mittelscharfer Senf  
Gewürze: Salz, Pfeffer

#### Weißkohl-Apfelstreifen:

125 g Weißkohl  
1 Apfel, (z.B. Elstar)  
1 EL Essig  
2 EL Joghurt oder vegane Alternative  
1 EL Öl  
Gewürze: Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Kartoffeln in der Schale ca. 25 Minuten in Salzwasser garen. Dann abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing die Zwiebeln fein würfeln und mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und der Gemüsebrühe aufkochen. Den heißen Sud über die Kartoffelscheiben gießen, vorsichtig unterheben und abgedeckt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Nach einer Stunde mit Salz und Pfeffer nachwürzen, das Öl hinzugeben und gut vermischen.
- In der Zwischenzeit die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Den Kopf vierteln, den Strunk entfernen. Kohl quer in sehr feine Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten garen, dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Apfel vierteln, entkernen, in feine Streifen schneiden. Joghurt oder vegane Alternative mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, mit den Weißkohl-Apfel-Streifen in einer Schüssel vermengen.
- Den Kartoffelsalat und die Weißkohl-Apfel-Streifen auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. [www.stadtfarm.de](http://www.stadtfarm.de)