

Apfel-Kartoffel-Salat

500 g	Kartoffeln	als Pellkartoffeln garen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
125 ml	Gemüsebrühe	erhitzen und über die Kartoffeln gießen.
4	Äpfel (z. B. Jonagold)	waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.
100 g	Edamer	in dünne Streifen schneiden.
1 Bund	Frühlingszwiebeln	putzen und in feine Ringe schneiden.
3 EL	weißer Balsamico	
$\frac{1}{2}$ TL	Zucker	
1 EL	Senf	
1 EL	Majoranblättchen	
	Salz	und
	Pfeffer	so lange verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Dann
8 EL	Öl	einrühren.
1	Knoblauchzehe	schälen, durchpressen und in der Sauce vermischen.
		Die Kartoffeln mit den Äpfeln, Frühlingszwiebeln und Edamer vermischen. Die Sauce vorsichtig unterheben und vermengen. Mit
3 EL	geröstete Sonnenblumenkerne	und
$\frac{1}{2}$ Kästchen	Kresse	dekorieren.