

## Bunter Kartoffelsalat mit Grapefruit-Vinaigrette

### Menge:

Für 4 Portionen

### Zutaten:

2-3 große Süß-Kartoffeln  
 4-5 blaue Kartoffeln  
 2 Siegelnde-Kartoffeln  
 1 TL. Kümmel  
 30 ml weißer Balsamico  
 80 ml Sonnenblumenöl  
 2 rosa Grapefruit geschält und filetiert (den Saft auffangen)  
 Tabasco  
 1 Prise Zucker  
 30 g in Streifen geschnittene Liebstöckelblätter



### Zubereitung:

Kartoffeln mit Kümmel in Salzwasser auf den Punkt garen, pellen, in Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher Kreise von ca. 3 cm ausstechen. Eine Vinaigrette aus Balsamico, Sonnenblumenöl, Grapefruitsaft, Salz, Zucker und Tabasco herstellen. Kartoffelscheiben mit der erwärmten Vinaigrette übergießen und 1-2 Std. ziehen lassen. Auf Tellern anrichten und die klein geschnittenen Grapefruitfilets sowie Liebstöckel darüber geben.