

KARTOFFELSALAT

Zutaten:

500 gr Schalenkartoffeln

Sauce:

- * 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- * 1-2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 dl Bouillon
- * Salz
- * Pfeffer aus der Mühle
- * Aromat
- 3 Essl Mayonnaise
- 2 Essl Sonnenblumenöl
- 1 Essl Kräuternessig
- * 1 Teel Senf
- * 1 Teel Peterlie, fein gehackt
- * Dill, fein gehackt
- evtl. 3 Essl Rahm
- * 1 Salzgurke, in Julienne
(Löffelbreite Streifen)

Zubereitung:

Die Kartoffeln heiss schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Dann mit folgender Sauce übergiessen und mindestens 1 Stunde zugedeckt marinieren lassen.

Sämtliche Gewürze*in eine Schüssel geben. Dann Mayonnaise beifügen und mit Essig und Sonnenblumenöl zusammen gut mischen. Am Schluss die Bouillon.

Wird der Salat zu trocken, gibt man etwas Bouillon oder Essig dazu.