

Kartoffelsalat

Was du brauchst für 2 Personen:

- > 500 Gr. gekochte Kartoffeln
- > 3 EL Olivenöl
- > 1 TL Senf
- > 2 EL Obstessig
- > etwas Salz und Pfeffer
- > 1 kleine Zwiebel
- > saure Gürkchen
- > ½ Bund Schnittlauch



- > Brett
- > Schälmesser
- > Salatschüssel
- > Gabel, Löffel
- > Schneebesen

1. Verrühre Essig, Senf, Salz und Pfeffer in der Salatschüssel mit dem Schneebesen.
 2. Gib das Öl hinzu und verrühre alles.
 3. Wasch den Schnittlauch, schneide ihn in kleine Röllchen und gib es in die Schüssel.
 4. Ebenso die Zwiebel und die sauren Gürkchen werden ganz fein geschnitten und unter die Soße gerührt.
 5. Jetzt werden die gekochten Kartoffeln gepellt und in Scheiben geschnitten.
 6. Bevor die Kartoffeln in die Schüssel kommen, noch ein wenig würzen.
 7. Alles vorsichtig mischen und etwa eine Stunde ziehen lassen.
- Wer mag, kann zusätzlich buntes Gemüse, wie Paprika oder Radieschen verwenden.

