VORSPEISE

KARTOFFELSALAT

★★★★★ (83)

1H 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 kg	festkochende Kartoffeln

Sauce

1,5 dl	Gemüsebouillon
1	Zwiebel, fein gehackt
1 EL	milder Senf
5 EL	Mayonnaise
3 EL	Weissweinessig
2 EL	Rapsöl
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer

zum Servieren

½ Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
½ Bund	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, heiss schälen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2

Die Bouillon mit der gehackten Zwiebel aufkochen. Die restlichen Zutaten bis und mit Rapsöl mit der heissen Bouillon verrühren.

3

Die Kartoffeln mit der Sauce übergiessen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. eine Stunde ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Zum Servieren den Schnittlauch und die Petersilie untermischen.

TIPP

Statt Kartoffeln in Salzwasser kochen, können auch Gschwellti vom Vortag genommen werden.