WEIHNACHTEN? IS' WURST!

KLASSISCHER KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE

Bei diesem Rezept fühlen wir uns irgendwie verstanden. Es ist alles drin, was drin sein muss. Die Petersilie sorgt sogar für etwas Farbe. Die 3 Eier machen den Salat auch für das anstehende Osterfest absolut geeignet!

Wir sind aber nicht ganz sicher: 250 g Majo? Reicht das? Wir probieren es mal mit der doppelten Menge ;-)

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln - festkochend
Salz
3 Eier
1 Zwiebel
5 Gewürzgurken - Glas
1/2 Bund Petersilie
250 g Mayonnaise
6 EL Gurkenwasser
1 EL Senf
1 Prise Zucker
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln mit Schale für ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und kurz auskühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.
- Eier für etwa 8 Minuten hart kochen*. Abkühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein hacken, Gewürzgurken in Würfel schneiden und Petersilie fein hacken.
- Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
- Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln und Petersilie mit dem Dressing mischen. Den Salat für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

* Ihr kennt das von Ostern: Hart ist das Ei, wenn es grün wird :-D