

Kartoffelsalat

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 kleine oder ½ grosse Zwiebel
- ½ Gemüsebouillon-Würfel
- 2 Esslöffel Weissweinessig
- 1 Esslöffel Senf
- 2 Esslöffel Öl
- 3 Esslöffel fettreduzierte Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- 1 Hand voll frischer Schnittlauch

Vorbereitung:

- Zwiebel rüsten und klein schneiden
- Schnittlauch klein schneiden

Zubereitung:

- Kartoffeln bissfest kochen (je nach Grösse 20...30 Minuten).
- Kurz kalt abschrecken und dann sofort mit einem Rüstmesser schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. In eine genügend grosse Schale geben.
- Sauce herstellen:
 - In einem kleinen Topf den Gemüsebouillon mit 2dl Wasser und den gehackten Zwiebeln ca. 5 Minuten aufkochen. Etwas abkühlen lassen.
 - Essig, Senf, Öl und Mayonnaise mit dem Schwingbesen gut unterrühren.
 - Schnittlauch zugeben.
 - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die warme Sauce über die warmen Kartoffeln giessen und vorsichtig unterrühren. Ich mache sowas mit den Händen :-)
- Möglichst lange im Kühlschrank ziehen lassen (min. 1 Stunde).

Tipp:

- Alternativ: noch etwas Nature-Joghurt oder Creme-Fraiche in die Sauce geben
- Weitere mögliche Beigaben zu den Kartoffeln: gekochte Eier, Essiggurken, Radieschen, Salatgurken, grüne Bohnen etc.

