

Kartoffelsalat mit Ei und Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 6 gekochte Eier
- 80 g Gewürzgurken
- 2 EL Schnittlauch (gehackt)

Für das Dressing:

- 6 EL Öl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Senf
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Honig



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln mit Schale für 20-30 Minuten. Gieße anschließend das Wasser ab, lass sie etwas abkühlen und pelle sie. Schneide die Kartoffeln in mundgerechte Stücke.
2. Pelle die Eier. Schneide sie in mundgerechte Stücke. Schneide die Gewürzgurken in Scheiben.
3. Mische alle Zutaten für das Dressing in einem extra Schälchen.
4. Gib nun alle Zutaten in eine große Schüssel und verrühre sie miteinander. Stelle den Kartoffelsalat bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

