

KARTOFFELSALAT

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 3 Eier
- 40 g Zwiebeln
- 100 g Gewürzgurken

Für das Dressing:

- 250 g [Mayonnaise](#)
- 4 EL Gurkenwasser
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln mit Schale als Pellkartoffeln für 25-30 Minuten. Koche die Eier 8 Minuten hart. Lass Kartoffeln und Eier abkühlen und pelle sie dann.
2. Schneide die Kartoffeln, die Zwiebel und die Gewürzgurken in kleine Würfel und gib sie in eine Schüssel.
3. Rühre für das Dressing die Mayo mit Senf, Gurkenwasser, Salz, Pfeffer und Zucker cremig. Mische das Dressing unter den Kartoffelsalat.
4. Schneide die Eier in Würfel und hebe sie unter. Stelle den Kartoffelsalat zum Durchziehen in den Kühlschrank.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem **Shop**.

