

Die Selbst-Werkstatt

Kartoffelsalat für 2 Personen

halbes kg Kartoffel(n)

halbes Glas Mayonnaise

halbes Glas Gewürzgurken (Cornichons), die ganz kleinen Gurken

halber Ring Wurst

4 Eier

3 Stück Lauchzwiebeln

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Zucker

Wenn du möchtest, Schnittlauch oder Petersilie.

Zuerst die Kartoffeln mit Schale kochen, bis sie weich sind. Wurst und die Gurken in kleine Stücke schneiden. Jeder so, wie er es am liebsten mag. Die Eier 10 Minuten kochen. Die Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden.

Für die Soße:

Für die Soße mischt man die Mayonnaise mit dem Gurkenwasser. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker unterrühren.



Die Selbst-Werkstatt

Für den Salat:

Wenn die Kartoffeln weich sind, diese abkippen und Pellen (etwas warten wenn Sie zu heiß sind oder mit einer Gabel aufpicken). Die Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden.

Jetzt die fertige Soße über die Kartoffeln gießen und vorsichtig umrühren.

Die Wurst, Gurken und Lauchzwiebeln dazu geben und wieder vorsichtig umrühren.

Den Salat mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen/stehen lassen.

Guten Appetit

