Klassischer Kartoffelsalat.

30 Min. Vorbereitung | **60 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

		Salz
400	g	festkochende Kartoffeln
2		Ei(er) (z.B. RespeEGGt Eier)
60	g	Gewürzgurken
1,0		Frühlingszwiebel(n)
2	EL	heller Essig
4	EL	Mayonnaise (z.B. Aromico)
100	g	Naturjoghurt
2	TL	Senf
2	EL	Gewürzgurkensud
		Pfeffer
		1 Prise Zucker
4		Bockwürste

Zubereitung:

1. In einem großen Topf bringst du gesalzenes Wasser zum Kochen. Kartoffeln mit kaltem Wasser abbrausen und dann ritzt du die Schale rundherum mit einem Messer ein, damit sie sich später besser pellen lassen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Garzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln.
2. Eier in einem weiteren Topf in Wasser ca. 10 Min. kochen, bis sie hart sind.
3. Schneide jetzt schon mal die Gewürzgurken in dünne Scheiben. Und auch die Frühlingszwiebeln kannst du putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
4. Weiter geht es mit dem Sößchen. Essig, Mayonnaise, Joghurt, Senf und Gurkenwasser gut aufschlagen. Frühlingszwiebelringe unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Die Eier sollten in der Zwischenzeit gar sein. Hol sie aus dem Topf und schrecke sie mit kaltem Wasser ab. Danach kannst du sie pellen und in Scheiben schneiden.
6. Zu guter Letzt dürfte auch deine Hauptzutat bereit sein! Kartoffeln in ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann geht's ans Pellen – spieße die heißen Knollen dafür auf eine Gabel und zieh die Schale mit einem kleinen Messer ab. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

PENNY.

Klassischer Kartoffelsalat.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

7 Nun dürfen sich alle Zutaten zueinander gesellen. Hierfür gibst du die vorbereiteten Eier, Gurkenscheiben und Kartoffeln in eine große Schüssel und vermengst alles mit dem Dressing. Je nach Geschmack kannst du noch einmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Der Salat darf jetzt zugedeckt für mind. 30 Min. ziehen. Je länger du den Kartoffelsalat ziehen lässt, desto besser wird sein Geschmack.

8 Es geht jetzt um die Wurst. Kurz vorm Servieren machst du Wasser in einem Topf heiß. Würstchen rein und warm werden lassen.

Achtung: Das Wasser sollte nicht kochen, sonst platzt die Haut der Bockwürstchen auf.

9 Serviere den Kartoffelsalat zusammen mit den Würstchen. Optional kannst du den Salat mit ein paar Frühlingszwiebelringen garnieren.

Tipp: Kartoffelsalat lässt sich wunderbar im Voraus zubereiten. Für dein Weihnachtsessen oder deine -feier kannst du diese Beilage also hervorragend schon am Vortag zubereiten.

PENNY.