

Kartoffelsalat



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
KOCHEN: ca. 35 Minuten
ZIEHEN LASSEN: ca. 30 Minuten
FÜR 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln, z.B.
Charlotte
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Rapsöl
1 dl Weissweinessig
1 dl Rapsöl
1 dl Gemüsebouillon
2 EL Senf
Salz, Pfeffer
50 g Mayonnaise
2 EL Schnittlauch, geschnitten

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mitsamt der Schale in siedendem Salzwasser 30–35 Minuten kochen, bis sie gar sind. Kartoffeln abgiessen, ausdampfen lassen. Zwiebel im heissen Öl andämpfen. Essig und alle Zutaten bis und mit Senf dazugeben, 2–4 Minuten köcheln lassen, würzen. Kartoffeln noch heiss schälen, in Scheiben schneiden, sorgfältig mit der Sauce mischen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mayonnaise und Schnittlauch darunterühren.