

Kartoffel-Salat mit Essig-Öl-Dressing

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln	4 Eier	1 rote Zwiebel
20 g Schnittlauch	5 saure Gurken	8 EL Weißweinessig
8 EL Rapsöl	2 EL Senf	Gurkenwasser
Salz, Pfeffer		

Eier 8 Minuten hart kochen. Kurz abkühlen lassen, schälen und klein hacken.

Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Mit den Eiern in eine große Schüssel geben.

Zwiebel schälen und würfeln. Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden. Saure Gurken in kleine Würfel schneiden. Alles zu den Kartoffeln geben.

Essig, Öl, Senf und einen Schuss Gurkenwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing unter die Kartoffel-Mischung heben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

NN am 10. August 2026