

Kartoffelsalat-Kuchen

Für 4 Portionen

1 kg vorw. festk. Kartoffeln	2 rote Äpfel	300 g Gewürzgurken
1 Zwiebel	250 g Frischkäse	150 g Mayonnaise
8 Würstchen	Salz, Pfeffer	1 Tomate

Koche die Kartoffeln in Salzwasser, pelle sie anschließend und schneide sie in Würfel. Schneide auch die Äpfel, die Zwiebel und etwa die Hälfte der Gewürzgurken ebenfalls in kleine Stücke und gib alles zusammen in eine Schüssel.

Vermische Frischkäse und Mayonnaise zu einer Creme und schmecke diese mit Salz und Pfeffer ab. Tipp: Füge etwas Gurkenwasser hinzu, um die Masse noch cremiger zu machen. Vermische die Mayo-Creme nun mit den übrigen Zutaten in der Schüssel.

Fülle den Kartoffelsalat in eine Springform und stelle ihn anschließend für mindestens eine Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank.

Schneide die Würstchen und die restlichen Gewürzgurken in Scheiben und dekoriere mit ihnen und mit einer Scheibe Tomate den Kartoffelsalat- Kuchen. Löse ihn anschließend vorsichtig aus der Springform und serviere ihn.

NN am 09. April 2025