

## KARTOFFELSALAT

---

### Zutaten:

500 gr Schalenkartoffeln

### Sauce:

- \* 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- \* 1-2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 dl Bouillon
- \* Salz
- \* Pfeffer aus der Mühle
- \* Aromat
- 3 Essl Mayonnaise
- 2 Essl Sonnenblumenöl
- 1 Essl Kräuternessig
- \* 1 Teel Senf
- \* 1 Teel Peterlie, fein gehackt
- \* Dill, fein gehackt
- evtl. 3 Essl Rahm
- \* 1 Salzgurke, in Julienne  
( Löffelbreite Streifen )

### Zubereitung:

Die Kartoffeln heiss schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Dann mit folgender Sauce übergiessen und mindestens 1 Stunde zugedeckt marinieren lassen.

Sämtliche Gewürze\*in eine Schüssel geben. Dann Mayonnaise beifügen und mit Essig und Sonnenblumenöl zusammen gut mischen. Am Schluss die Bouillon.

Wird der Salat zu trocken, gibt man etwas Bouillon oder Essig dazu.