



Traditioneller Kartoffelsalat

mit Gewürzgurken

ZUTATEN

1kg Kartoffeln
6 Eier
Ein Glas Gewürzgurken
50ml Essig
250g Mayonnaise
Ein Bund Petersilie
1/2 TL Salz
2 Prisen Pfeffer

Einfach 

50 min. 

ZUBEREITUNG

1 Bei einem traditionellem Kartoffelsalat starten wir auch ganz traditionell - erstmal Kartoffeln mit einer Prise Salz 20 Minuten kochen. Solange die Kartoffeln noch etwas Zeit im sprudelnden Wasser verbringen, können die Eier parallel hartgekocht werden.

2 Eier nach 7 Minuten aus dem Wasser nehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und damit sie sich von dem Schock erholen können - erstmal abkühlen lassen.

3 Die Kartoffeln nach 20 Minuten abschütteln und ebenfalls abschrecken und abkühlen lassen.

4 Damit euch in der Zeit nicht langweilig wird, dürft ihr schonmal die Gurken und Zwiebeln klein schneiden, sowie die Petersilie klein hacken. Wer möchte, kann etwas von dem Gurkenwasser aufheben und einen kleinen Schuss mit in das Dressing schütten.

5 Das Dressing wird als nächstes vorbereitet. Mayonnaise, Essig, Salz und Pfeffer dürfen sich jetzt in einer kleinen Schale zu einem lustigen Vermengen einfinden.

6 Die nun abgekühlten Eier und Kartoffeln in Scheibchen schneiden und anschließend die gesamten Zutaten in eine große Schüssel geben, alles gut vermischen und fertig. Zu guter Letzt wird der Kartoffelsalat für 2 Stunden im Kühlschrank gelagert, bevor er dann verspeist wird. CU wünscht guten Appetit!



CU | CAMPER.COM

