Klassischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Eier	4 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	0.5 Bund
Gewürzgurken	6 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Öl	3 EL
Senf	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Mayonnaise	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier in das kochende Wasser geben und ca. 7 Min. garen. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Gewürzgurken und gekochte Eier würfeln.

3. In einem Topf Gemüsebrühe aufkochen und Zwiebeln darin ca. 3 Min. garen. Brühe leicht abkühlen lassen und Öl, 3 EL Gewürzgurkenwasser und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Kartoffelscheiben mit lauwarmem Dressing übergießen, vermengen und ca. 20 Min. ziehen lassen.

5. Gewürzgurken, Eier und Mayonnaise zugeben, vermengen und nochmals min. 20 Min. ziehen lassen. Kartoffelsalat mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite den Kartoffelsalat vor und lasse ihn mind. eine Stunde ziehen. Dann schmeckt er noch besser.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	737 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	50 g