



Kartoffelsalat

Zutaten:

400g Kartoffeln

3 Eier

100g Hengstenberg KNAX Gewürz Gurken

100ml Thomy Salatmayonnaise

50g Radieschen

30ml Senf

10g Zucker

1 Apfel

50g Lauchzwiebeln

20g Brühe

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln. Kochen Sie die Kartoffeln etwa 25 Minuten in Salzwasser unter der Zugabe von 20g Instantbrühe.

Kochen Sie die Eier etwa 8 Minuten.

Waschen Sie die Radieschen, den Apfel und die Lauchzwiebeln. Entfernen Sie die Kerne des Apfels.

Die Lauchzwiebeln werden in Ringe geschnitten, Apfel und Radieschen werden feingewürfelt.

Gewürzgurken und Eier würfeln. Geben Sie nun die Gurken, die Eier, die Apfelstückchen, die Radieschen und den Lauch in eine Schüssel. Verfeinern Sie die Masse mit Zucker und rühren Sie kräftig um.

In einem separaten Gefäß verrühren Sie den Senf und die Salatmayonnaise. Fügen Sie die Mischung zu der Masse anschließend hinzu.

Schütten Sie die Kartoffeln ab. Sobald diese lauwarm sind, können Sie diese unter die angerührte Masse heben.

Verfeinern Sie den Salat mit Salz und Pfeffer. Servieren Sie den Salat warm oder kalt.