

Kartoffel-Gurken-Salat II



Zutaten für zwei Personen:

2-3 gekochte Kartoffeln vom Vortag

1/4 von einer Salatgurke

Salatsauce:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Dijon-Senf

1 hart gekochtes Ei

2 TL Salatmayonnaise

2 EL Estragonessig,
ersatzweise Weißweinessig

4 EL neutrales Öl

60 ml Gemüsebrühe

Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr feine Scheiben schneiden.

2. Alle Zutaten für die Salatsauce in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit dem Schneidestab gründlich mixen.

3. Kartoffeln und Gurken mit Salatsauce begießen (es wird nicht die ganze Menge gebraucht) und den Salat bei Zimmertemperatur etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Hinweise:

Wenn man die gekochten Kartoffeln außerhalb des Kühlschranks aufhebt, schmecken sie am nächsten Tag besser.

Die beschriebene Salatsauce passt auch zu anderen Arten von Salat, bei denen gekochte Kartoffeln Bestandteil sind.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Beilagen, Salate, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023