

Warmer Kartoffelsalat – einfach und lecker

1 kg Kartoffeln

½ Salatgurke

1 Zwiebel

1 Tasse Brühe

3 Esslöffel Weißweinessig

6 El Öl

½ Teelöffel Dillspitzen

1 Teelöffel Senf

Salz, Pfeffer

Butter

Die Kartoffeln wie Pellkartoffeln kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und kleine Stücke schneiden. Aus Essig, Öl, Senf, Dillspitzen, Salz und Pfeffer eine Salatsoße rühren.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese heiß pellen und in Scheiben schneiden. Die warmen Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, mit der heißen Brühe übergießen und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend überschüssige Brühe abgießen, Gurken und Zwiebeln hinzufügen und mit der Salatsoße vermischen.

Guten Appetit!