

Kartoffelsalat für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg Kartoffeln• Salz• 3 Eier• 1 Zwiebel• 5 Gewürzgurken aus dem Glas• 1/2 Bund Petersilie• 250 g Mayonnaise• 6 EL Gurkenwasser• 1 EL Senf• 1 Prise Zucker• Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln mit Schale für ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Abgießen und kurz auskühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.2. Eier für etwa 8 Minuten hart kochen. Abkühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein hacken, Gewürzgurken in Würfel schneiden und Petersilie fein hacken.3. Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.4. Kartoffeln, Eier, Gurken, Zwiebeln und Petersilie mit dem Dressing mischen. Den Salat für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.
Dazu passen Würstchen.	