



und



www.gemeinsamtafeln.de



...empfehlen:

Der Einfache (Kartoffelsalat)

Zutaten: 700 g Pellkartoffeln, 1/2 Glas Salatcreme, 1/2 kleines Glas Cornichons, 4 hartgekochte Eier, 1/2 Bund Lauchzwiebeln, 1/2 halber Apfel, Petersilie, Salz, Zucker, Paprikapulver edelsüß, Pfeffer

Geschirr: 1 Schneidebrett, 1 Schneidemesser, 1 Schneebeesen, 2 Töpfe, 1 Schüssel, 1 Sieb,

Die **Kartoffeln** waschen, kochen, pellen und in Scheiben schneiden

Eier hart kochen (ca. 6 – 7 Minuten), abschrecken und pellen. Dann vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden

Cornichons abgießen (Flüssigkeit aufheben) und auch in feine Scheiben schneiden

Lauchzwiebeln waschen und in Röllchen schneiden

Das Kerngehäuse im **Apfel** entfernen, halbieren und in Spalten schneiden

In einer Schüssel die **Salatcreme** mit den **Gewürzen** und nach Bedarf mit dem Sud der Cornichons verrühren

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und alle anderen Zutaten vorsichtig unter heben. Nochmals abschmecken

Der Salat sollte nun ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kurz vor dem servieren noch einmal abschmecken und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Mit gerupfter Petersilie bestreuen

TIPP: Die Kartoffeln mit etwas Kümmel kochen. Alternativ kann man auch noch Tomaten klein schneiden und unter den Kartoffelsalat geben.