



VORSPEISE

## KARTOFFELSALAT



★★★★★ (72)

1H 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN

**1 kg** festkochende Kartoffeln

#### Sauce

**1,5 dl** Gemüsebouillon

**1** Zwiebel, fein gehackt

**1 EL** milder Senf

**5 EL** Mayonnaise

**3 EL** Weissweinessig

**2 EL** Rapsöl

**1 TL** Salz

**wenig** Pfeffer

#### zum Servieren

**½ Bund** Schnittlauch, fein geschnitten

**½ Bund** Petersilie, fein gehackt

### ZUBEREITUNG

1



Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, heiss schälen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2



Die Bouillon mit der gehackten Zwiebel aufkochen. Die restlichen Zutaten bis und mit Rapsöl mit der heissen Bouillon verrühren.

3



Die Kartoffeln mit der Sauce übergießen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. eine Stunde ziehen lassen, gelegentlich umrühren. Zum Servieren den Schnittlauch und die Petersilie untermischen.

## TIPP

Statt Kartoffeln in Salzwasser kochen, können auch Gschwellti vom Vortag genommen werden.