

Omas Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Eiern und Gurken

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

2 kg Kartoffeln
150 g Zwiebeln
1/2 l Brühe
3 Esslöffel Essig
2 Teelöffel Senf
250 g Mayonnaise
5 hartgekochte Eier
10 Gewürzgurken
5 Tomaten
Salz, Pfeffer
Zucker

Jede Oma hat ihr eigenes Rezept. Die Eine verfeinert ihren Kartoffelsalat mit Gurken, die Andere mit Speck. Die Nächste mit Eiern und die Vierte mit Tomaten. Was allen Salaten gleich ist - eine große Portion Mayonnaise. Und die Liebe zum Kochen.

- 1 -

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit Kartoffeln mischen. Eier und Tomaten vierteln, Gewürzgurken klein schneiden.

- 3 -

Brühe mit Essig aufkochen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kurz abkühlen lassen und über die Kartoffeln geben. Mit Gewürzgurken mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

- 4 -

Mayonnaise unterheben und mit Eiern und Tomaten servieren.