

Klassischer Kartoffelsalat

Das ideale Rezept für jedes Grillfest. Der Kartoffelsalat ist ganz einfach zubereitet und lässt sich toll vorbereiten.

6 - 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1,2 kg kleine, festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
150 g Gewürzgurken aus dem Glas
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
etwa 8 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 hart gekochte Eier (Größe M)
2 EL Schnittlauchröllchen

Wie bereite ich einen klassischen Kartoffelsalat zu?:

1 Kartoffelsalat vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 20-25 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen, abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

2 Kartoffelsalat zubereiten:

Crème fraîche mit 8 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas verrühren. Zwiebel und Gewürzgurken unterrühren. Das Salatdressing mit Salz und Pfeffer sehr kräftig abschmecken. Kartoffelscheiben vorsichtig unterheben. Den Kartoffelsalat etwa 1 Std. durchziehen lassen. Eier pellen und vierteln.

3 Kartoffelsalat nochmals abschmecken. Evtl. noch etwas Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzufügen. Den Kartoffelsalat mit den Eiern und dem Schnittlauch anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwendet werden.
- Den Kartoffelsalat nach Belieben mit Tomaten oder Äpfeln ergänzen.

