



Kartoffelsalat mit Ei

Zutaten

- 10 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- 3 Eier hartgekocht
- 1-2 Eßl Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Frühlingszwiebeln klein geschnitten
- etwas Kresse optional
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie gar sind. Abschütten und ausdampfen lassen.

Im nächsten Schritt die gekochten Eier, zwei davon, halbieren und das Eigelb in einer Schüssel zerdrücken. Dann ein Teelöffel Senf, den Weißweinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und glattrühren. Danach das Olivenöl nach und nach hinzugeben und gut verrühren.

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Eiweißhälften in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel zu den Kartoffelscheiben geben, die Ei Sauce, die kleingeschnitten Frühlingszwiebeln und etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und gut umrühren. Etwas Kresse unterheben und den Kartoffelsalat anrichten.