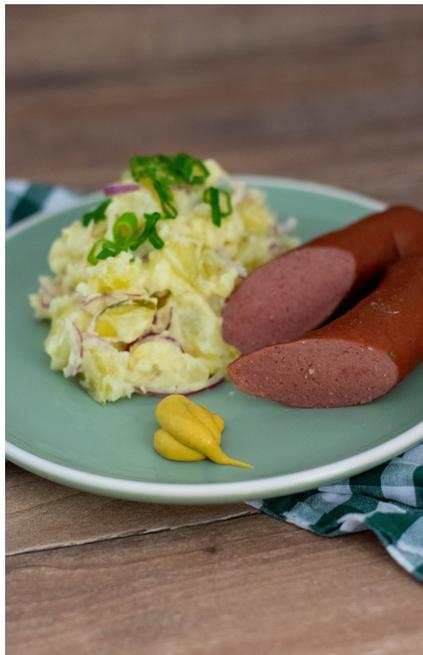


Kartoffelsalat mit Mayonnaise



Zutaten:

für 2 Personen

- 8 gekochte Kartoffeln
- 1 Rote Zwiebel
- 2-3 Essiggurken
- Essiggurkenwasser (zum verdünnen)
- 1 Eßl Naturjoghurt
- 1 Eigelb
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Eßl Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben in eine Schüssel scheiden.

Für die Mayonnaise gebe ich das ÖL mit dem Eigelb, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in einen Messbecher und schlage es mit meinem Zauberstab/Pürierstab zu einer Mayonnaise auf.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Essiggurken in Scheiben schneiden. Zwiebel, Essiggurken, Senf, Joghurt und die Mayonnaise zu den Kartoffeln geben und alles vermengen. Mit etwas Essiggurkenwasser die Konsistenz verdünnen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und den Kartoffelsalat mindestens 2 Stunden gut durchziehen lassen.

Bei uns gab es noch eine geräucherte Bratwurst dazu die ich nur kurz abgebrüht habe.