

# Rheinischer Kartoffel-Salat

## Für vier Personen

1 kg festk. Kartoffeln	500 g Mayonnaise (80%)	1 Glas Gewürzgurken, (330 g)
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	2 hartgekochte Eier
4 Cherrytomaten	1 Bund Petersilie	

Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit der Gurkenbrühe verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Gurken in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Gurken- und Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben, die Mayonnaise darüber gießen und alles gut mischen. Die Eier pellen und vierteln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Kartoffelsalat mit Eivierteln, Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Elena Uhlig am 23. Januar 2016