

Kartoffel-Salat mit Mayonnaise und Würstchen

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln 4 hartgekochte Eier 1 Zwiebel
200 ml Mayonnaise 2 EL Dijon-Senf Salz, Pfeffer
8 Würstchen

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Eier ebenfalls schälen und grob hacken.

Die gehackte Zwiebel, Mayonnaise und Senf zu den Kartoffeln und Eiern geben. Vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelsalat für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen sich entfalten können.

In der Zwischenzeit die Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten.

Den gekühlten Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den warmen Würstchen servieren.

Experimentiere mit zusätzlichen Zutaten wie Gewürzgurken oder frischen Kräutern, um dem Kartoffelsalat eine persönliche Note zu verleihen.

Bereite den Kartoffelsalat am Vortag zu, um die Aromen intensiver werden zu lassen und Zeit bei der Zubereitung zu sparen.

Übrig gebliebener Kartoffelsalat eignet sich hervorragend als Beilage für den nächsten Tag oder als Füllung für Wraps. Die Aromen entwickeln sich weiter und bieten eine köstliche Resteverwertung.

NN am 20. November 2024