

Schneller Kartoffelsalat

Schneller Kartoffelsalat ist perfekt für jede Gelegenheit. Sogar als Weihnachtsgericht mit Würstchen oder Bouletten passt er sehr gut. Dieses Rezept ist sehr leicht, weil nur wenig Mayonnaise dran ist.

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Glas Gewürzgurken mit dem Gurkenwasser
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Gemüse - oder Fleischbrühe
- Salz & Pfeffer
- Erbsen
- Butter
- Lyoner oder Fleischwurst
- 1 EL Senf
- 1 EL Mayonnaise
- Gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, kochen und etwas abkühlen lassen.
2. Erbsen kurz in Butter anbraten.
3. Zwiebeln in kleine feine Würfelschneiden, in die heiße Brühe geben und etwas ziehen lassen.
4. Lyoner und Gurken in kleine Würfel schneiden.
5. Die Flüssigkeit der Gurken abseihen.
6. Kartoffel mit, Lyoner, Erbsen, Senf, Gurkenwasser, Gurken, Zwiebel und Brühe vermengen und 30 min ziehen lassen.
7. Die Mayonnaise hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Kräuter hinzugeben. Fertig.