



Barmbacher Bioladen

Barmbacher Kartoffelsalat



etwa 4 Portionen

1kg Barmbacher Biokartoffeln

500g Belana

500g blaue Anneliese

6 kleine Gurken

2 kleine Zwiebeln

1El. Essig, 1El. Öl

Salz, Pfeffer

3El. Mayonnaise

Petersilie oder Schnittlauch

Kartoffeln waschen evtl. abbürsten und getrennt in zwei Töpfen mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel 20 Min. gar kochen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen und sofort pellen. Kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln abziehen und würfeln, Gurken in Scheiben schneiden.

Essig, Öl mit den Gewürzen verrühren. Zutaten mit der Sauce und der Mayonnaise vermengen. Salat mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Kartoffelsalat mindestens 30 Min. durchziehen lassen.

Guten Appetit.