

Rezeptidee: Kartoffelsalat

Kartoffelsalat

Zutaten

(Für 4 Personen)

500 g Kartoffeln

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

4 mittelgroße Gewürzgurken

1 - 2 hartgekochte Eier

200 ml Wasser

1 Glas Byodo leichte Mayo

3 TI gekörnte Brühe

Meersalz, Pfeffer, Muskat

Schnittlauch

3 El Rapsöl (z.B. Byodo Premium Rapsöl, nativ)

2 - 3 El Kräuteressig (z.B. von Byodo)

Zubereitung: Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern und zur Seite stellen. Die Gemüsebrühe kochen. Essiggurken und Eier in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in eine Schüssel geben. Die handwarmen Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben auf die Zwiebeln schneiden.

Leichte Mayo, die noch warme Gemüsebrühe, Essig und Öl auf die Kartoffeln geben und gut vermischen. Den Schnittlauch über den Kartoffelsalat streuen und den Salat noch warm servieren.

Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff