



Kartoffelsalat mit Mayonnaise-Dressing



Zutaten

Menge

200 g	Schmand
1 kleine Handvoll	Cornichons
1 kleines Bund	Petersilie
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	Dijon-Senf
3	Schalotten
	Salz
1 Prise	Zucker
1 kleines Bund	Schnittlauch
1 kg	festkochende Kartoffeln
1/2 Bund	Radieschen
150 ml	Brühe
4 EL	Mayonnaise
2 EL	Brandweinessig

Tipp

Der Kartoffelsalat eignet sich super als Grillbeilage oder als Beilage zu Würstchen.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 bis 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Kochzeit

pro Portion: 1046 kJ, 250 kcal, 24,3 g Kohlenhydrate, 4,13 g Eiweiß, 16 g Fett, 46,2 mg Cholesterin, 2,42 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Was fällt dir als Beilage ein, wenn du an Würstchen denkst? Na klar, Kartoffelsalat! Dieser Klassiker darf natürlich auch in unserer Küche nicht fehlen! Deshalb haben wir ein super leckeres Kartoffelsalatrezept mit Radieschen und Mayonnaise-Dressing für dich zubereitet. Der Kartoffelsalat ist wirklich super schnell gemacht und schmeckt durch das Dressing wunderbar würzig. Egal ob mit Würstchen oder ohne, du solltest unseren Kartoffelsalat unbedingt einmal selbst ausprobieren! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Kartoffeln mit ihrer Schale und mit etwas Salz in einem Topf gar kochen. Die Kartoffeln anschließend abgießen, pellen und gut auskühlen lassen. Danach kannst du die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Nun die Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Step 2:

Jetzt kannst du aus der Mayonnaise, dem Senf, dem Schmand, der Brühe, den Schalotten, dem Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing zusammenrühren. Die Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Step 3:

Jetzt kannst du alles mit dem Dressing vermengen und nochmals kräftig abschmecken. Zum Schluss die Petersilie und den Schnittlauch fein hacken und kurz unterheben.