

## Kartoffel-Gurken-Salat



Dafür eine festkochende Kartoffelsorte nehmen, Linda, Selma, Bamberger Hörndl oder Belana. Und unbedingt möglichst zeitnah kochen, aus noch warmen Kartoffeln schmeckt der Salat noch besser.

### Zutaten für drei bis vier Personen:

- 800 g Kartoffeln
- 1 mittelgroße junge Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 3 - 4 EL milder Essig (z.B. Apfelessig)
- 3 - 4 EL warme Brühe (nach Gusto eine Fleisch- oder Gemüsebrühe)
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 kleine Salatgurke
- 2 - 4 EL Öl

### Kräuter:

- Schnittlauch
- Dill oder glatte Petersilie

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln sauber bürsten, als Pellkartoffeln gar kochen. Abgießen, kurz abkühlen und pellen. In Scheibchen schneiden und in eine Schüssel füllen.
- Die Zwiebel schälen, sehr fein würfeln oder sogar reiben. Zu den Kartoffeln geben, alles salzen und pfeffern, Essig mit Senf vermischen und darüber gießen.
- Gurke mit dem Sparschäler so schälen, dass feine grüne Streifen rundum sichtbar bleiben. In Scheiben hobeln und unter die Kartoffeln mischen. Erst jetzt das Öl und die Brühe zufügen und nochmals mischen.
- Ein paar Minuten durchziehen lassen, dann die gehackten Kräuter einarbeiten und nochmals abschmecken.