

Nelson Müller | Kartoffel-Salat aus dem Norden

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 400 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- 1 TL Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, pellen und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden. Beides mit saurer Sahne, Schmand, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren.

Klein geschnittene Kartoffeln nun zugeben, unterheben und bis zum Verzehr mehrere Stunden ziehen lassen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: ZDFzeit