

# Bunter Kartoffelsalat französischer Art



## Zutaten für 2 Personen:

500 g festkochende, kleine  
Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
100 g Cornichons  
1 Bund Dill  
1 TL körniger Senf  
1 Schnapsglas Essig  
1 Schnapsglas Olivenöl  
nach Geschmack Salz, Pfeffer und  
Kapern

## Zubereitung:

1. Kartoffeln, Zwiebel und Cornichons vorbereiten. Dill hacken  
Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Cornichons in Scheiben schneiden. Dill waschen und hacken.

2. Kartoffeln kochen  
Kartoffeln aufkochen. Hitze auf die Hälfte reduzieren, Kartoffeln in 10-15 Min. garkochen und in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken.

Anschließend alle Zutaten nacheinander zu den Kartoffeln geben, umrühren, fertig.