

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.