

Kartoffelsalat

Für 6 Personen:

3kg Kartoffeln (Linda oder Belana), 1000ml Mayonnaise (Thoma, gelb), 500g Gewürzgurken (Abtropfgewicht), 20 Bio-Eier, 2x Buko Frischkäse Balance, Pfeffer, Salz

Zeitbedarf: ca. 1 ½ Stunden, plus 1 Tag Auskühlzeit für Kartoffeln und Eier

Kartoffeln mit Schale kochen (Pellkartoffeln) und pellen, dann auskühlen lassen (am besten 1 Tag vorher).

Eier hart kochen und auch auskühlen lassen.

Die Gurken in kleine Würfel schneiden. Mayonnaise, Frischkäse und Gurken verrühren und mit Pfeffer, Salz und dem Gurkenwasser aus dem Glas abschmecken. Ruhig etwas zu salzig und zu sauer machen. Die Kartoffeln ziehen einiges an Salz und Gurkenwasser raus.

Kartoffeln in Scheiben schneiden (nicht zu dünn, sonst gibt es Matsche, optimal so 3mm). Die Eier mit dem Eierschneider in Achtel schneiden und in der Höhe halbieren. Beides in eine große Schüssel geben und die zubereitete Mayonnaise-Mischung darüber geben. Gründlich aber vorsichtig verrühren.

Dann möglichst nochmal einige Stunden kühl ziehen lassen.