

Omas Kartoffelsalat



6 Portionen

ZUTATEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 EL groben Senf
- 3 EL hellen Balsamicoessig
- 120 ml Sonnenblumenöl
- 30 ml Olivenöl
- 1 Pries Majoran
- 1 Pries Chilipulver
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Festkochenden Kartoffeln in reichlich Salzwasser mit Schale kochen bis sie weich sind
- Anschließend abschütten und etwas auskühlen lassen
- Danach müssen die Kartoffeln gepellt und in kleine Scheiben oder Würfel geschnitten werden
- Für das Dressing werden Senf, Essig, Majoran, Chilli & Pfeffer in einer Schüssel vermengt und dann nach und nach das Sonnenblumenöl & Olivenöl hineingerührt
- Dressing an die Kartoffeln geben und mit etwas Salz nachschmecken
- Für 1 Stunde zur Seite stellen, damit der Salat schön durchziehen kann
- Je nach Wunsch mit Petersilie, Schnittlauch, Estragon oder Kresse verfeinern und neben einer leckeren Wildbratwurst mit Preiselbère servieren

