

Pikanter Petrella-Kartoffelsalat

45 Minuten

Zutaten

750 g Kartoffeln, 4 saure Gurken, 200 g Petrella Schnittlauch, 1 TL Senf, Pfeffer, 5-6 EL Milch, 1 Zwiebel, 100 g Fleischsalat, 2 Eier, Salz, Paprika, 1 Schuss Essig.



So wird's gemacht

- Die Kartoffeln waschen und gar kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
- Gurken und Zwiebeln klein schneiden, hartgekochte Eier ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Alles zusammen zu den Kartoffeln in eine Schüssel geben.
- Petrella Schnittlauch, Fleischsalat, Milch und Senf verrühren und zu den Kartoffeln geben.
- Den Kartoffelsalat zum Schluss mit Pfeffer, Salz, Paprika, und Essig abschmecken.
- Damit die Zutaten richtig durchziehen, sollte der fertig angerichtete Kartoffelsalat über Nacht kühlgestellt werden.