

## HEIMATKÜCHE

### Kartoffelsalat wie von Oma Ein Stück Heimat auf dem Teller



### Rezept 4-6 Personen

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
  - 2 Zwiebeln gewürfelt
  - 3 Gewürzgurken gewürfelt
  - 200 g Fleischwurst
  - Petersilie
  - 300 g Mayonnaise (oder nach Geschmack)
  - Pfeffer
  - Salz
  - etwas Gurkenwasser
  - optional hart gekochte Eier
1. Kartoffeln kochen pellen und in Würfel schneiden
  2. Die Zwiebeln und die Gewürzgurken in eine Schüssel geben
  3. Fleischwurst auch in Würfel schneiden, in die Schüssel geben
  4. Petersilie hacken und zu ebenfalls dazu geben

5. Alles mit der Mayonnaise gut vermischen
6. Die noch warmen Kartoffelwürfel dazu geben, salzen und pfeffern und alles gut vermischen
7. Evtl. noch etwas Mayonnaise und Gurkenwasser dazu geben
8. Den Kartoffelsalat 1 Stunde ziehen lassen
9. In der Zwischenzeit die Eier hart kochen, pellen, in Hälften schneiden und dem Kartoffelsalat anrichten