



Westfälischer Kartoffelsalat

Kartoffelsalat wird in Westfalen häufig gegessen. Mit einem Brühwürstchen ist es ein beliebtes Samstagsabendessen. Mit einem Kotelett ein gutes Mittagessen zur heißen Sommerzeit und mit einem deftigen Schinkenbrot oder hartgekochtem Ei ein schnelles Gericht, wenn unerwartet Gäste kommen.

Zutaten:

1 kg festkochende
Kartoffeln
Salzwasser
3 Eier
2 Zwiebeln
½ Salatgurke
2 Teel. frische Dillspitzen
1 Bund Schnittlauch

Sauce:

¼ l Sahne
Essig
Zucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und kochen. Danach gut auskühlen lassen. Die Eier hart kochen, pellen, in Scheiben schneiden. Die ausgekühlten Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln. Die Salatgurke schälen und in Scheiben raffeln. Schnittlauch und Dill recht fein hacken. Die Sahne etwas anschlagen, mit Essig säuern, mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Alle Zutaten mit der Sauce mischen und gut durchziehen lassen. Recht kühl servieren.