



KARTOFFELSALAT EINMAL ANDERS

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
200ml Mayonnaise oder Salatmayonnaise
1 ½ bis 2 Kaffeelöffel Patate Picanti (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
1 kleines Glas französische Cornichons (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
1 rote Zwiebel
Pfeffer, Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen, abpellen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, ebenso die Cornichons. Alles zusammen in eine Schüssel geben und die Mayonnaise dazu tun. Mit 1 ½ bis 2 Kaffeelöffeln Patate Picanti (ganz nach Geschmack, eventuell auch mehr) würzen und alles gut vermischen. Am besten mit den Händen.

Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen und dann noch einmal mit Pfeffer, Salz oder auch Patate Picanti abschmecken. Wer gerne Fleisch drin hätte, nimmt am besten eine gewürfelte Chorizo, ganz nach Geschmack mild oder scharf.