

## **Kartoffelsalat (4 Personen)**

0.7 kg Gschwellti (fest kochende Sorte)  
ca. 100 g für die Sauce beiseitestellen  
restliche Gschwellti in eine Schüssel geben  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

### **Sauce**

$\frac{3}{4}$  EL milder Senf  
2  $\frac{1}{2}$  EL Weissweinessig  
2  $\frac{1}{2}$  EL Sonnenblumenöl  
1.5 dl Gemüsebouillon, heiss  
1 Zwiebel, fein gehackt  
100 gr Kartoffeln (gekocht) fein pürieren (Mixstab)  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Alles mischen

### **Optional**

0.4 Gurke, geschält, längs halbiert, entkernt, in ca. 3 mm dicken Scheiben

## **ZUBEREITUNG**

1. Kartoffeln kochen 16 Min.
2. Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, in eine grosse Schüssel geben.
3. Sauce über die Gschwellti giessen, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
4. Schnittlauch darüber geben, mischen.
5. Optional: Gurken begeben