

Bunter Kartoffelsalat

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1/2 grüne Paprikaschote
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Portionen Mayonnaise (mayo/)

- Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen, abschrecken, abkühlen lassen.
- Kalte Kartoffeln schälen, in dünne Scheibchen schneiden.
- Lauch waschen und putzen, in dünne Ringe schneiden.
- Paprika putzen, in kleine Würfel schneiden.
- Alles mischen, mit der Mayonnaise vermengen, eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Tip: Farblich besonders reizvoll wird der Kartoffelsalat, wenn einige gelbe, violette und rote Kartoffeln verwendet werden (z.B. Larotte, Vitelotte, Cherie).