

Kartoffelsalat mit sauren Gurken und Mayonnaisesauce

von Ricarda Steffens (iamkongandsoispon@gmx.de)

- 1 kg Pellkartoffeln
- 2 Portionen Mayonnaise (mayo)
- 1 Portion Sojasahne (sojasahne)
- 7-10 saure Gurken
- saures Gurkenwasser
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

- Kartoffeln als Pellkartoffeln ca. 30 Minuten kochen.
- Abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
- Mayonnaise in eine Schüssel geben, Sahne hinzugeben und mit Gurkenwasser zu einer cremigen Sauce rühren.
- Saure Gurken in kleine Würfel schneiden und hinzugeben.
- Sauce mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken (Sauce soll recht salzig sein und darf auch säuerlich sein, da insbesondere das Salz von den Pellkartoffeln aufgenommen wird).
- Petersilie und Pellkartoffeln hinzugeben, alles vermischen und etwas ziehen lassen.



Variante: Alternativ kann man die Sahne weglassen und gehackte Zwiebeln hinzugeben. Dadurch wird der Salat etwas weniger cremig und wirkt etwas frischer.

Variante: Anstatt Pellkartoffeln kann man auch Nudeln verwenden (relativ al dente kochen, weil die Nudeln durch die Sauce etwas weiter aufweichen).

Fotos: Ricarda Steffens (2), Martin Pätzold (2)