



## Kartoffelsalat mit Ei & körniger Honig-Senf-Vinaigrette

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln (festkochend z.B. Drillinge)  
5 Eier (hart gekocht)  
100 g Cornichons  
2 EL Beize aus dem Glas von den Cornichons  
2 EL Balsamico hell  
2 EL süßer Senf  
1 EL Honig  
6 EL Öl  
ca. 2 EL Schnittlauch und Petersilie, gehackt  
Pfeffer / Salz

### Zubereitung:

Kartoffeln im Topf mit Wasser bedeckt garkochen, anschließend gerne mit Schale in grobe Scheiben/Würfel schneiden. Cornichons in kleine Würfel schneiden, mit Schnittlauch und Petersilie zu den Kartoffeln geben, mit Pfeffer + Salz würzen. Aus Beize, Balsamico, Senf, Honig und Öl eine Vinaigrette zubereiten und über die Kartoffeln gießen, leicht vermengen. Die Eier pellen, würfeln und vorsichtig unterheben. Den Salat am besten noch lauwarm servieren.

! Nur vorsichtig und nicht so oft durchmischen, damit der Salat nicht matschig wird !

### Tipp:

Mische zusätzlich noch etwas Einlage von den Cornichons aus dem Glas (Dill, Perlzwiebeln, Senfkörner...) unter das Dressing.

Wer den Salat kalt oder Reste am nächsten Tag serviert, muss evtl. noch etwas Brühe zugeben. Die Kartoffeln saugen das Dressing auf, sodass dieser nach dem "Durchziehen" trockener ist.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)