

Kartoffelsalat – einfach Lecker!

Ohne viel Aufwand und einfach gemacht, dieser leckerer Kartoffelsalat.

1 Zwiebel, halbiert **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, nach unten schieben und

20 g Öl hinzu, **3 Min./120°/Stufe 1** andünsten.

500 g Wasser

1 TL Gewürzpaste in den Mixtopf füllen. Das Garsieb einhängen und ca.

1 kg Kartoffeln, geschält, in Scheiben ... ins Sieb füllen, Mixtopf verschließen, Varoma aufsetzen und

3-4 Eier hineinlegen. Alles nun **30 Min./Varoma/Stufe 1** garen, anschließend abkühlen lassen, Eier pellen. Sud im Mixtopf lassen!

Desweiteren...

4 Gewürzgurken

1 Apfel in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gegarte Kartoffelscheiben und die gepulsten Eier in Würfel hinzugeben. Zu dem restlichen Sud im Mixtopf:

3 EL Balsamico-Essig

3 EL ÖL

1 TL Kräutersalz

1/2 TL Pfeffer

1 TL Senf

1 EL Majonaise (bei Bedarf)... 5 Sek./Stufe 3 verrühren und zur Schüssel hinzugeben. Alles gut vermengen, mit gehackter Petersielie bestreuen und bis zum Verzehr bei Seite stellen.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de