Erdäpfelsalat mit Mayonnaise

Der Erdäpfelsalat mit Mayonnaise ist eine Beilage, die zu allen Fleisch- und Fischgerichten ohne Sauce passt. Das Rezept wird mit Dijonsenf und Schnittlauch verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Erdäpfel (festkochend)
260 g	Mayonnaise
3 Stk.	Jungzwiebel
1 Tupfer	Dijonsenf
1 Schuss	Essig
1 Prise	Staubzucker
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Schnittlauch (gehackt)

Zubereitung

1. Der **Erdäpfelsalat mit Mayonnaise** eignet sich als vegetarische Hauptspeise. Mit den Erdäpfeln beginnen, mit der Schale kochen und noch heiß und dampfend die Schale entfernen. Erdäpfel in 2 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

2. Jungzwiebeln abziehen und fein zerhacken und mit Senf, Essig, Staubzucker und Wasser vermischen. Die noch dampfenden Scheiben des Erdapfels in das Essig Wasser werfen. Im Anschluss salzen und pfeffern und warten bis die Scheiben lauwarm sind. Mayonnaise mit gehacktem Schnittlauch versetzen, im Anschluss unter die Erdäpfel rühren.

Tipp

Als Augen- und Gaumenschmaus nochmals Schnittlauch auf dem Erdäpfelsalat mit Mayonnaise verteilen.