

Westfälischer Kartoffelsalat

Zutaten:

1kg Kartoffeln
50g Gewürzgurke
1 Zwiebel [<https://youtu.be/30idkGjWdnA>]
je 1 kleines Bund Petersilie und Schnittlauch
3 hartgekochte Eier
Salz und Kümmel

Für die Blitzmayo:

1 Ei
1 Eigelb
2 TL Senf
300ml Rapsöl
Spritzer Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln mit Salz und Kümmel aufstellen und gar ziehen lassen.
Eier hart kochen und pellen.
Gewürzgurke in Streifen schneiden.
Kräuter fein schneiden.
Zwiebel pellen und in Streifen schneiden. Anschließend in einer kleinen Pfanne kurz anschwitzen mit etwas Öl.
Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und kurz abdampfen lassen.
Kartoffeln pellen und noch warm in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Gewürzgurke, Eier, Kräuter, Zwiebeln und Mayonnaise zugeben.
Alle Zutaten vorsichtig untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.