

# **Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**

## **Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**

Mein Mann der liebt so richtig deftigen Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei und deshalb gibt es heute ein Rezept dazu. Ich esse lieber Kartoffelsalat ohne Mayonnaise, wobei dieser hier echt nicht schlecht ist. Ich hatte noch ein paar Pellkartoffeln vom Vortag übrig, welche sich immer Prima für Kartoffelsalat eignen. Dazu kommen noch ein paar hartgekochte Eier, rote Zwiebel, Gewürzgurke und Dill und dann ist der Salat eigentlich auch schon fertig. Ich lasse den Kartoffelsalat dann gerne noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen. Das ist aber kein muss.

Kartoffelsalat ist immer eine prima Beilage. Egal ob zu Würstchen, zum Grillen oder zu einem leckeren Stück Fisch, der geht irgendwie immer. Wer nicht so arg auf die Kalorien achten muss, kann wie vorab kurz erwähnt, die Schinkenwürfel durch fetten Speck ersetzen. Diesen solltet ihr nach dem Auslassen dann aus dem Topf nehmen und erst zum Schluss wieder unter den Salat heben. So könnt ihr das Fett vom Speck zum anschwitzen der Zwiebeln nutzen und habt nachher den tollen Geschmack im Dressing.

### **Leckerer Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**

Für den Kartoffelsalat zuerst die Kartoffeln pellen, je nach Größe halbieren und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Eier, Zwiebel und Gewürzgurke in feine Würfel schneiden. Alles in

eine Schüssel geben und grob vermengen. Die Mayonnaise, zusammen mit dem Joghurt, dem Essig, dem Gewürzgurken-Wasser, Senf, Zucker, Dill, sowie etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Das Dressing nun über die Kartoffeln geben, alles gut durchrühren und für etwa 1-2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal vorsichtig umrühren und ggf. nachwürzen.

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR SALATE**



**Glasnudelsalat**



**Nudelsalat mit Hähnchen**



**Roasted Potatoe Salad**



**Burrata Salat**



## **Spicy Egg Salad**



## **Russischer Salat Olivier**



## **Korean Fried Chicken**



## **Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**

[Alle Rezepte](#)

---

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

**LECKERE REZEPT-IDEEN MIT KARTOFFELN**

---