

Kartoffelsalat auf Kartoffeln

16	mittlere	Kartoffeln, festkochende (Laura, Amandini)	im Dampf oder Salzwasser kochen, Wasser ableeren
			10 Kartoffeln halbieren, (nicht schälen), mit dem Pariserlöffel Kartoffel aushöhlen, das Ausgehöhlte fein hacken und für die Sauce bereitstellen

Die restlichen 6 Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden

Sauce:

1	EL	milder Senf	
3	EL	Kräuteressig	
		Evtl. Balsamico, weiss	
1½	dl	Gemüsebouillon	
3	EL	Rapsöl	
Restliche Kartoffeln (das Ausgehöhlte)			
1		Zwiebel, fein gehackt	
1	KL	Salz	
		Pfeffer	zusammen gut verrühren, Sauce über die Kartoffelwürfel giessen; 30 Min. ziehen lassen
5	cm	Gurken	schälen, längs halbieren, aushöhlen und in sehr feine Würfel schneiden
1	Bund	Schnittlauch	fein geschnitten, zusammen mit den Gurkenwürfel begeben, mischen

Die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen

Schnittlauch als Dekoration

Tipp: Zum Vorbereiten (1 Tag vorher) die Zwiebel weglassen