Kartoffelsalat „Münsterland“

Zutaten für eine Person:

250 bis 300 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
2 EL Mayonaise, 2 EL Joghurt, Gurkenwasser
1 Gewürzgurke
ca. 100 g Fleischwurst
1 Ei
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, gar kochen, kalt abschrecken.
In einer Schüssel die Mayonaise (ich nehme vegane Mayonaise), den Joghurt, Gurkenwasser (Menge nach Geschmack, evtl auch mit Essig nachwürzen), Pfeffer und Salz verrühren. Die klein geschnittene Gurke und die kleingeschnittene Wurst (Ich nehme vegetarische Fleischwurst) in dem Dressing verrühren, die Kartoffelwürfel darunter heben. Das Ei „würfelig“ schneiden, in die Schüssel geben und alles mischen.

Copyright © 2023 Allebasi