

# Kartoffelsalat mit dem Monsieur Cuisine



## Zutaten (2 Personen)

600 g (cirka) Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)  
1 Zwiebel  
1 EL Öl (Rapsöl)  
Schinkenwürfel nach Belieben  
500 ml Wasser  
2 TL Brühepulver  
2 EL Öl (Leinöl)  
3 EL Essig (Apfelessig oder Weißweinessig)  
1 TL Senf  
Salz und Pfeffer nach Belieben

## Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Schreiben schneiden (so viele, bis das Garkorbchen voll ist, waren hier 600 g).

Den Monsieur auf „Manuell“ einstellen.

Zwiebel schälen, in den Mixtopf geben, 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben.  
1 EL Öl und optional Schinkenwürfel dazu geben, 2 Min / 120 Grad / Stufe 1 andünsten.

Wasser und Brühepulver hinzugeben, das Garkorbchen mit den Kartoffelscheiben einsetzen. 25 Min / 120 Grad / Stufe 1 garen. Eventuell vorher auf Garstufe testen und Zeit entsprechend verkürzen oder verlängern.

Garkorbchen entnehmen, Kartoffeln in eine Schüssel geben.

2 EL Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zu der restlichen Flüssigkeit geben, mit 10 Sek./ Stufe 3 vermischen.

Flüssigkeit über die Kartoffeln geben, vermengen und durchziehen lassen.

