

# Hier und heute



## Kartoffelsalat

Für den Klassiker Kartoffelsalat, hat jeder Koch sein eigenes Rezept. Bei Julia Floß dürfen Kapern, Gewürzgurken und Gartenkräuter auf keinen Fall fehlen.

## Rezept

von Julia Floß für 4-6 Portionen

### Zutaten Salat

- 800g bunte Kartoffeln (festkochend und vorwiegend festkochend)
- 2 Eier
- 1 EL Kapern
- 2 dicke Gewürzgurken
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Lauchzwiebeln
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Dill

### Zutaten Dressing

- 150 g Saure Sahne
- 150 g Mayonnaise
- 2 TL Tafelsenf
- 2 EL Essiggurkenwasser
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

## Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln abgießen und auf dem Sieb kurz ausdampfen lassen. Je nach Sorte, die Kartoffeln pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Währenddessen die Eier neun Minuten hart kochen, abgießen und abschrecken. Die Eier pellen, grob schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Kapern hacken. Die Gewürzgurken fein würfeln. Staudensellerie und Frühlingslauch waschen und fein runter schneiden.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln, den Dill zupfen und alles fein hacken. Kapern, Gewürzgurken, Gemüse und Kräuter zu den Kartoffeln geben.

Die Zutaten für das Dressing glatt rühren, über den Salat geben und vorsichtig untermischen. Den Salat 15 Minuten (oder länger) ziehen lassen, abschmecken und servieren.