

Kartoffelsalat mit Rosmarin

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 ½ Kilo «Gschwellti» (festkochende Kartoffeln)
- 1 Bund Rosmarin
- 3 dl Rapsöl
- ½ dl Kräuteressig
- 1 frisches Eigelb
- 1 TL Senf
- 3 TL Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

1 ½ dl Rapsöl unter ständigem Rühren tropfenweise und vorsichtig dazugeben.

Ist die Mayonnaise dick, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Mayonnaise kurz kaltstellen.

1 ½ dl Rapsöl und ½ dl Kräuteressig mit der Mayonnaise gut vermischen.

Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Salatsauce noch über die lauwarmen, geschälten und in 5 mm geschnittenen Kartoffel-Scheiben giessen.

Kartoffelsalat kurz kaltstellen.

Den Kartoffelsalat vor dem Servieren mit fein gehacktem Rosmarin mischen und servieren.