

Ramonas Böhmischer Kartoffelsalat

Zutaten:

500g kleine Kartoffel
½ Sellerieknolle oder
Stangensellerie
2 Karotten
½ Glas Essiggurken
1 Zwiebel
2 EL Pflanzenöl
1 kleines Glas Erbsen
Mayonnaise (sehr gut schmeckt die vegane Mayo von byodo)
Salz, Pfeffer, Petersilie



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen.

In der Zwischenzeit Karotten und Sellerie klein schneiden, Zwiebel und Essiggurken würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, bis sie leicht goldgelb sind. Karotten und Sellerie dazugeben, mit Salz und Petersilie würzen und mit etwas Wasser bissfest garen, bis das Wasser verdampft ist.

Kartoffeln noch warm schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem vorbereiteten Gemüse und den abgetropften Erbsen vermischen.

Mayonnaise nach Geschmack zugeben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Am besten schmeckt der Kartoffelsalat, wenn er einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen kann. Dann 1-2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Guten Appetit!