KARTOFFELSALAT MIT SELBSTGEMACHTER MAYONNAISE (OHNE EI)

Vorbereitungszeit 20 Min. | 4-6 Personen

Kartoffelsalat mit Mayo ist ein absoluter Klassiker. wir machen die Mayonnaise hier natürlich selbst und das ganz ohne Ei. Das hat den großen Vorteil, dass man sich keine Sorgen mehr wegen Salmonellen machen muss und jeder den Salat genießen kann. Er schmeckt frisch, nicht zu schwer und einfach sehr sehr lecker. Das perfekte

Gericht für den Sommer.

Schritt 1

Für die Mayonnaise Milch, Salz, Senf, Pfeffer, Zitronenabrieb in einen Mixbecher geben. Rapsöl während des Mixens nach und nach dazu geben. Zum Schluss den hellen Essig untermixen.

Schritt 2

Für das Dressing Mayonnaise und Joghurt in eine große Schüssel füllen und mit einem Schneebesen vermischen. Bei Bedarf etwas Gurkenwasser hinzugeben. Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3

Kartoffeln je nach Größe halbiert oder in Scheiben geschnitten in die Schüssel geben. Radieschen gut waschen und die Blätter entfernen. Danach in Scheiben schneiden. Für die spätere Deko einen Teil der Radieschen in eine kleine Schüssel mit Eiswasser geben und in den Kühlschrank stellen. Essiggurken vierteln und in grobe Würfel schneiden. Ein paar Stückchen für die Deko zur Seite legen. Radieschen und Gurken in die Schüssel geben. Schnittlauch und Blattpetersilie waschen und kleinschneiden. Danach ebenfalls in die Schüssel geben. Eier vierteln, ein paar Stücke für die Deko zurückhalten und den Rest in die Schüssel füllen. Salat vermischen. Bei Bedarf mit etwas Gemüsebrühe oder Gurkenwasser verdünnen und ggf. nachwürzen. Salat ca. 30 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken.

Schritt 4

Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und mit Radieschen, Eiern, Gurken und Kräutern dekorieren. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Kartoffelsalat mit selbstgemachte Mayonnaise (ohne Ei)

Tipps

Die Mayonnaise hält sich gut abgedeckt eine Woche im Kühlschrank.

Für den Salat immer Pellkartoffeln verwenden.

Dampfgegart schmecken die Kartoffeln noch besser.

Schnittlauch mit einem scharfen Messer schneiden und nicht quetschen, so schmeckt er besser.

Rezept für 4-6 Personen:

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln gekocht (Gewicht mit Schale)
- 5-6 Radieschen
- 4-5 Essiggurken
- etwas frisch geschnittenen Schnittlauch
- 1 Handvoll Blattpetersilie
- 5-6 gekochte Eier

Mayonnaise:

- 70 ml Milch (alternativ 50 ml Kichererbsenwasser aus der Dose)
- Salz
- 1 TL Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- Abrieb einer viertel Zitrone
- 140 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 1 EL heller Essig (z.B. Weißweinessig, Apfelessig,..)

Dressing:

- die Mayonnaise (oder 200 ml gekaufte)
- 100 g Joghurt
- 2-3 EL Gurkenwasser
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- eventuell etwas mehr Essig (kann man zugeben, wenn alles zusammen ist)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 51

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabenküche*: