

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Kartoffelsalat – Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	festkochende Kartoffeln
6	Eier
4 EL	Apfelessig
2 EL	körniger Senf
1 EL	flüssiger Honig
	Salz
	Pfeffer
6 EL	Öl
100 g	Gewürzgurken
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
	Zwiebeln oder Äpfel nach Geschmack

*Wer es mag, kann
die gekochten Kartoffeln
auch mit Schale im Salat
verarbeiten. Der Salat
schmeckt kalt und
lauwarm.*



Zubereitung:

- 1** Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in kochendem Wasser circa 20 Minuten garen. Eier etwa zehn Minuten hart kochen.
- 2** Für die Vinaigrette-Sauce Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl darunterschlagen.
- 3** Gewürzgurken fein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, fein oder grob hacken. Wer mag, fügt Zwiebelringe oder -würfel und Apfel hinzu.
- 4** Eier abschrecken, schälen und grob zerkleinern. Kartoffeln abgießen, abschrecken und je nach Größe halbieren oder vierteln. Kartoffeln, Gurken, Kräuter, optionale Zutaten und Vinaigrette mischen, abschmecken. Eier vorsichtig unterheben.