

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Deftiger Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	kleine neue Kartoffeln
6	Eier (Größe M)
1	rote Zwiebel
4 EL	Apfelessig
2 EL	grober Senf
1 EL	Honig
6 EL	Sonnenblumenöl
	Salz und Pfeffer
100 g	Gewürzgurken
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Schnittlauch

*Ideal als Beilage zum
Grillen oder für ein schönes
Picknick im Grünen!*



Zubereitung:

- 1** Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale gar kochen, Eier hart kochen
- 2** Für die Soße Essig, Senf und Honig in einer großen Schüssel verquirlen. Öl Tropfen für Tropfen unterschlagen, sodass sich eine sämige Konsistenz ergibt, kräftig salzen und pfeffern
- 3** Gurken und Zwiebel fein würfeln, Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken; alles zum Dressing geben und unterheben
- 4** Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und halbieren; in die Schüssel geben und unterheben
- 5** Eier kalt abschrecken, pellen und in Viertel schneiden, vorsichtig unterheben.