



Bunter Kartoffelsalat a`la Hoppegarten

Zutaten:

Ca. 2 kg Pellkartoffeln möglichst noch warm
1 Apfel
1 große Zwiebel
1/3 Grüne Gurke
2 Tomaten

Marinade: Mengen muß man ausprobieren

1/4 l gutes Speiseöl
Estragonessig nach Geschmack
1 Eßl. Senf
Zucker, Salz, weißen Pfeffer

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade in einen Mixer geben und kräftig aufschlagen, so daß sie dicklich wird. Kräftig aber nicht zu kräftig abschmecken.

Kartoffeln, Apfel, Gurke, Zwiebeln und Tomate schneiden und in eine große Schüssel tun. Marinade darüber geben und nach Möglichkeit mit den Händen vorsichtig vermengen. Im Kühlschrank am besten über Nacht durchziehen lassen. Vor der Verwendung kann Konsistenz durch Zugabe von Öl und Geschmack durch Nachwürzen korrigiert werden