

Sommerlicher Kartoffelsalat

Zutaten

500 g Kartoffeln
500 g Buttermilch
2 Stk Zwiebeln (klein)
1 kleine Gurke
2 Tomaten
Prise Salz
Kräuter italienische
etwas Dill und Kartoffeln zum Dekorieren

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und kochen. Währenddessen Zwiebeln, Gurke und Tomaten klein schneiden, mit Buttermilch übergießen. Die Kartoffelscheiben absieben und kalt abschrecken.

Sobald sie ausgekühlt sind, mit der Gemüsemasse mischen. Mit Salz und Kräutern würzen und mind. 4 - 5 Std. kaltstellen und ziehen lassen. Anschließend mit Dill und Kartoffeln dekorieren.

Dieser Salat passt ausgezeichnet zu Fisch oder Gegrilltem, er schmeckt frisch und lässt sich auch gut vorbereiten, da er einige Stunden durchziehen sollte.