



Der allerbeste Kartoffelsalat

Conni, Jakob und ihr Papa lieben den Kartoffelsalat von Connis Mama. Es gibt ihn bei jeder Geburtstagsfeier, aber er schmeckt eigentlich immer und die Klawitters können gar nicht genug davon bekommen: beim Picknick, beim Zelten, beim Grillfest, im Winter und im Sommer. Und Dir schmeckt er ganz sicher auch!

30 Minuten

Einfach

1 große Schüssel

Zutaten

800 Gramm	Kartoffeln
Etwas	Salz und Pfeffer
3	Lorbeerblätter
5	Gewürzgurken
8 Esslöffel	Milch
1 kleinen Becher	kleinen Becher Naturjoghurt
3-4 Esslöffel	Mayonnaise
6 Esslöffel	Gewürzgurkensud
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie

Das brauchst du noch

Einen Kochtopf

Eine große Schüssel

Ein kleines Messer

Schritte

- 1** Wasche die Kartoffeln und gib sie ungeschält in einen Kochtopf. Bedecke sie mit so viel Wasser, dass alle Kartoffeln gut bedeckt sind. Lege die Lorbeerblätter ins Wasser und gib einen gehäuften Teelöffel Salz dazu.
- 2** Stell die Herdplatte auf eine hohe Temperatur ein und lass das Wasser im Topf einmal sprudelnd aufkochen. Schalte die Temperatur etwas runter und koche die Kartoffeln in etwa 15-20 Minuten gar. Das Wasser muss dabei immer noch kochen, aber nicht mehr so stark wie am Anfang.
- 3** Um zu prüfen, ob die Kartoffeln gar sind, piekst Du einmal mit einem spitzen Messer in eine Kartoffel und prüfst, ob sie Dir weich genug ist. Sie dürfen aber nicht zu lange kochen, sonst zerfallen sie.
- 4** Wenn sie gar sind, gießt Du die Kartoffeln ab. Aber das lässt Du die ersten Male lieber einen Erwachsenen machen, denn dabei dampft es furchtbar, und der Dampf ist sehr, sehr heiß. Lass die Kartoffeln anschließend etwas abkühlen.
- 5** Während die Kartoffeln kochen und abkühlen, machst Du die Salatsoße. Dazu würfelst Du die Gewürzgurken in kleine Stücke und gibst diese in eine große Schüssel. Auch die Milch, der Joghurt, die Mayonnaise und der Gurkensud kommen in die Schüssel. Dann streust Du Salz und Pfeffer darüber und verrührst alles. Zuletzt probierst Du, ob die Soße gut gewürzt ist. Wenn nicht, salzt und pfefferst Du noch etwas nach.
- 6** Wenn die Kartoffeln nicht mehr heiß, aber noch warm sind, pelst Du sie. Das heißt, Du ziehst ihnen mit einem kleinen Messer die Schale ab.
- 7** Die geschälten Kartoffeln schneidest Du in dünne Scheiben und gibst diese zu der Salatsoße. Vermische die Kartoffelscheiben vorsichtig mit der Soße. Wenn Du das zu wild machst, zerfallen die Kartoffelscheiben und dann bekommst Du einen Kartoffelkrümelsalat.
- 8** Lass den Salat zehn Minuten ziehen. Während er zieht, kannst Du die Petersilie und den Schnittlauch waschen und hacken beziehungsweise schneiden. Und für beides gibt es einen tollen Trick: Bei der Petersilie zupfst Du nach dem Waschen und Trockenschütteln die Blätter von den Stielen und legst sie in einen geraden Becher. Jetzt kannst Du sie mit einer Küchenschere zerschneiden und musst sie nicht hacken. Auch den Schnittlauch kannst Du schneiden. Das ist sogar noch einfacher: Halt ihn einfach nach dem Waschen und Trockenschütteln über die Salatschüssel und schneide mit der Schere kleine Röllchen von ihm ab, die Du auf den Salat purzeln lässt.
- 9** Wer es gern etwas schärfer mag, kann auch noch Kresse oder Rucola in den Salat schneiden. Und wer auf Saures steht, kann noch ein paar kleine Kapern in den Salat rühren. Auch hart gekochte, klein geschnittene Eier passen super in den Salat.