

# Wildkräuter-Kartoffelsalat



## Zutaten

500 g Kartoffeln als Pellkartoffeln gekocht

1 Avocado

3 gekochte Eier

1/2 Gurke

3 EL Mayonnaise

3 EL Schlagsahne

1 EL Senf

Pfeffer Salz

3 EL Sonnenblumenöl

2 EL Essig oder Zitronensaft

eine Handvoll Bärlauch oder andere Wildkräuter, wie Giersch

verschiedene Kräuter und essbare Blüten der Saison zur Dekoration

## Zubereitung

Die Kartoffeln werden gekocht und noch lauwarm geschält danach in Scheiben geschnitten

Die gekochten Eier in Scheiben schneiden.

Dazu kommt die klein gewürfelte Avocado und in Streifen geschnittener Bärlauch.

Nun werden alle in Scheiben geschnittenen Zutaten miteinander in einer Schüssel gemischt.

Jetzt bereiten wir das Dressing zu.

Für das Dressing eignet sich am besten ein Pürierstab oder ein Blender.

In den Behälter kommen der Reihe nach ein paar Bärlauchblätter oder andere Wildkräuter (für die grüne Farbe), Öl, Essig, Gewürze und Sahne. Eventuell eine Prise Zucker.

Nun alles cremig mixen. Zuletzt unter die geschnittenen Salatzutaten geben.

In eine hübsche Schüssel füllen und mit Blüten sowie weiteren Kräutern dekorieren.

Zum Kartoffelsalat passt alles was man auf den Rost legen kann oder gebratene Eier, vegetarische Schnitzel oder Bratlinge.

**Gutes Gelingen!**

*Ines May*

Kräuterpädagogin BNE

Willkommen in der  
Welterberegion  
Wartburg-Hainich

- Ferien machen
- Waldbaden
- ungestört Tagen



[www.WaldResort-Hainich.de](http://www.WaldResort-Hainich.de)

