

# MUTTIS KARTOFFELSALAT

- Kartoffeln = so viel man benötigt
- Eier = 1 auf 2 Kartoffeln
- Zwiebeln = 1 auf 3 Kartoffeln
- knackige Gewürzgurken = ein Glas (Geschmackssache)
- Mayonnaise = 3 - 4 Esslöffel
- Lorbeerblätter = 2 - 3 Stück
- Pimentkörner = 5 - 6 Stück



- Eier und Kartoffeln kochen. Beides nicht zu weich kochen. die Eier wenigstens 7 Minuten, die Kartoffeln höchstens 10 - 12 Minuten. Dann alles in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.
- Gewürzgurken klein schnippeln und auch in die Schüssel geben. Bitte etwas Gurkenwasser aufheben!
- Jetzt der Geheimtipp meiner Mama: Die Zwiebeln klein hacken und 5 Minuten zusammen mit 2 - 3 Lorbeerblättern, 5 - 6 Pimentkörnern im Gewürzgurkenwasser anschmoren. Zwiebeln, Lorbeerblätter und Piment abtropfen lassen und auch in die Schüssel geben.
- 3 - 4 EL (wie es beliebt) Mayo unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Schüssel über Nacht zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag nochmal abschmecken.

