

# Schwäbischer Kartoffelsalat bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 kg festkochende Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 3 Würfel Gemüsebrühe, 150 ml Essig, 100 ml Öl, 250 ml Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

## Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln kochen, abkühlen (am Besten schon einen Tag vorher), pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

## Die Zubereitung:

Das Wasser mit den Zwiebelwürfeln, den Gemüsebrühewürfeln und dem Öl aufkochen, mit dem Essig über die Kartoffelscheiben verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!