

Kartoffel-Heringssalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Kartoffeln, 800 gr Heringssalat (Bruckmann), Zwiebeln (nach Belieben), 500 ml Mayonnaise, 6 Esslöffel Öl, 4 Esslöffel Essig.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln mit der Schale 30 Minuten kochen.

Abpellen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Kartoffelscheiben und die Zwiebelwürfel in eine große Schüssel geben. Mit Essig und Öl würzen und salzen und pfeffern. Die Mayonnaise zugeben und alles gut verrühren (wenn der Salat zu klebrig ist, etwas heißes Wasser hinzufügen). Nun den Heringssalat unterrühren und einige Stunden ziehen lassen (eventuell nachwürzen).