

Spanischer Kartoffelsalat

8 neue Kartoffeln, gewürfelt
1 Karotte, gewürfelt
115 g Brechbohnen
75 g Erbsen
8 Cornichons
1 kleine rote Paprika
50g schwarze Oliven
2 Stangen Staudensellerie
2 EL Kapern
5 EL Mayonnaise
1 EL frischer Zitronensaft
2 EL Dill
Salz
schwarzer Pfeffer

Kartoffeln und gewürfelte Karotte mit leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. Erbsen und Brechbohnen dazugeben und weitere 5 Minuten kochen. Alles muss noch bissfest sein, abtropfen lassen.

Das gekochte Gemüse, Gurken, Paprika, Oliven, Kapern und Staudensellerie zusammenfügen.

Für das Dressing Mayonnaise, Zitronensaft mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken und alles vermengen.

Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und nochmals abschmecken.