SALAT

Kartoffelsalat à la Mama

von Thomas MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	299 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

25 kg	Kartoffel (festkochend)
75 EL	Öl
25 TL	Senf
25 EL	saure Sahne
75 EL	Wasser
25 Prise	Zucker

Anleitung

1. Die Kartoffeln mit Wasser bedeckt etwa 30-40min weich kochen.
2. Die Kartoffeln noch lauwarm schälen und in Scheiben schneiden.
3. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer Salatsauce vermischen und direk über die noch warmen Kartoffeln geben.

> **Tipp** · Mit einigen Oliven oder Essiggurken die Sauce aufpeppen