

# KARTOFFELSALAT

## Zutaten:

- 1 Zwiebel, geschält, halbiert
- 1 EL Öl
- 1 Kg Kartoffeln, festkochend
- 500 Gramm kräftige Gemüse- Bouillon
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Mayonnaise
- 1 grosser EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Zwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl hinzugeben und **3min./100°C/Stufe 1** andünsten.
3. Die Kartoffeln schälen und in ca. 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Die Kartoffelscheiben auf die beiden Varoma-Böden verteilen.
5. Die Bouillon in den Mixtopf geben, den Varoma aufsetzen und **30 Minuten /Varoma/Stufe 1** garen.
6. Die gegarten Kartoffeln in eine grosse Schüssel umfüllen.
7. Zu der übrig gebliebenen Bouillon im Mixtopf Essig, Öl, Senf, Mayonnaise, Crème fraîche, Salz und Pfeffer dazugeben und **5 Sekunden/Stufe 2** verrühren.
8. Das Dressing über die noch lauwarmen Kartoffeln giessen und vorsichtig untermischen.

*Tipp: Den Kartoffelsalat danach nicht in den Kühlschrank stellen. Er schmeckt lauwarm oder ausgekühlt am gleichen Tag am Besten.*