

# Kartoffelsalat „Ruck Zuck“



Ein immer gern gesehener Klassiker hier als „One Pot“ Gericht zubereitet – heute lauwarm, morgen kalt zum Picknick.

## Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 1,2 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend (z. B. Laura)
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 3 EL Apfelessig
- 50 g Senf, mittelscharf
- 100 g Apfelmark
- 1 Apfel
- 4 Gewürzgurken
- ½ Bund Dill

## Auf einen Blick

- 🕒 **Hauptmahlzeit**
- 🕒 **Zeit: 20 Minuten**  
**Mit Kind: 30 Minuten**  
**Kochzeit: 20 Minuten**  
**Quellzeit: 15 Minuten**
- ⚠️ **Allergene: Senf**

## So geht's

1. Kartoffeln waschen, putzen, schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden.
2. Zwiebeln abziehen und würfeln.
3. In einem großen Topf Wasser, Olivenöl, Salz, Apfelessig, Senf und Apfelmark verquirlen und die Kartoffeln und Zwiebeln unterrühren.
4. Deckel auf den Topf geben und das Ganze auf hoher Stufe zum Kochen bringen. Die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen und den Kartoffelsalat 20 Minuten garen und weitere 15 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte quellen lassen.
5. Apfel waschen und putzen. Apfel und Gewürzgurken klein schneiden und unter den lauwarmen Salat geben.
6. Dill waschen, fein schneiden und unter den Salat geben.
7. Den Salat nach Belieben mit Salz und Essig abschmecken und lauwarm genießen.