

Kartoffel Rahm Salat



Hier geht's zum
Kochvideo mit absolutem Kartoffelwissen

Festkochende bayerische Kartoffeln, gekocht oder gedämpft, ausgekühlt in Scheiben schneiden bzw. durch eine Kartoffelharfe drücken.

Gurke in feine Scheiben hobeln

Salzen

Sahne drüber

Einziehen lassen und dann schauen ob es passt.

Lieblingsrezept von der Oma.
Deswegen keine genauen Mengenangaben.
"Das muss man im Gefühl haben"



unglaublich schnell zubereitet

www.bayerische-kartoffel.de