

# Kartoffelsalat (hausgemacht)

Unser hausgemachter Kartoffelsalat ist ein zeitloser Klassiker, der auf keiner Familienfeier oder Grillparty fehlen darf. Mit der Kombination von zweierlei Gurken, Zwiebeln und einer Prise schwarzem Pfeffer entsteht ein erfrischender und geschmacklich ausgewogener Salat.

## Die Kunst des hausgemachten Kartoffelsalats

Die Zubereitung eines hausgemachten Kartoffelsalats erfordert Liebe zum Detail und die Verwendung hochwertiger Zutaten. Frische Kartoffeln werden sorgfältig gekocht und in feine Scheiben geschnitten. Dabei ist es wichtig, die richtige Sorte zu wählen, um die optimale Konsistenz zu erzielen.

## Die Magie von zweierlei Gurken

Der besondere Twist dieses Kartoffelsalats liegt in der Verwendung von zweierlei Gurken. Gewürzgurkenwürfel verleihen dem Salat eine angenehme Knackigkeit und milde Frische, während Senfgurkenwürfel mit ihrer pikanten Note für das gewisse Extra sorgen. Die Kombination aus beiden Gurkensorten verleiht dem Salat eine ausgewogene Geschmacksvielfalt.

## Zwiebeln und schwarzer Pfeffer für den Pfiff

Zwiebeln fügen dem Kartoffelsalat eine angenehme Schärfe und ein herzhaftes Aroma hinzu. Sie verbinden sich perfekt mit dem erfrischenden Geschmack der Gurken und der milden Note der Kartoffeln. Ein Hauch von schwarzem Pfeffer rundet das Geschmackserlebnis ab und sorgt für eine dezente, aber dennoch würzige Note.

## Kreativität ohne Grenzen

Das Schöne am hausgemachten Kartoffelsalat ist seine Vielseitigkeit. Als perfekte Grundlage für eigene Kreationen können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und weitere Zutaten hinzufügen. Fügen Sie zum Beispiel hartgekochte Eier hinzu, um dem Salat eine zusätzliche Eiweißquelle zu geben. Oder experimentieren Sie mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, um dem Salat eine individuelle Note zu verleihen.

## Geeignet für jede Gelegenheit

Der hausgemachte Kartoffelsalat ist ein wahrer Alleskönner und passt zu jeder Gelegenheit. Servieren Sie ihn als leckere Beilage zu Grillgerichten, auf Buffets oder einfach als erfrischende Mahlzeit an heißen Sommertagen. Die Kombination von herzhaften Kartoffeln und erfrischenden Gurken macht diesen Salat zu einem beliebten Publikumsliebling.

## Fazit

Der hausgemachte Kartoffelsalat mit zweierlei Gurken, Zwiebeln und schwarzem Pfeffer ist eine wunderbare Ergänzung für Ihre kulinarischen Kreationen.

Die Kombination von verschiedenen Geschmacksrichtungen verleiht diesem Salat eine besondere Raffinesse und macht ihn zu einem kulinarischen Highlight. Nutzen Sie die Vielseitigkeit dieses Salats, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und eigene Variationen zu entdecken. Genießen Sie die Leichtigkeit und den erfrischenden Geschmack dieses Klassikers - perfekt für jede Gelegenheit!

## Verpackungseinheit:

Schale

**Haltbarkeit:** 10 Tage

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Fisch-Feinkost Klaassen**

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	760 kj
Brennwert kcal	190 kcal
Fett	14,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	11,96 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2 g
Salz	0,8 g
Natrium	0 g

## Allergene

Hühnerei	Ja
Milch	Ja
Senf	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten

Kartoffeln, Mayonnaise (Salat-Mayonnaise mit Süßstoff Saccharin nd Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser Zwiebeln, Gewürzgurke, Senfgurke, Zucker, Branntweinessig, Salz, Senfsaaten, Aromen, Ascorbinsäure E223, Petersilie, Jodsalz, Pfeffer, Gewürze

Inverkehrbringer

Fisch Klassen

### Fisch-Feinkost Klassen

IdNr.: 58/122702059

USt-IdNr.: DE117201530

Finanzamt: Emden