



## Champignon-Kartoffelsalat

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Kartoffeln
- 500g Champignons
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3dl Bouillon
- 2 hartgekochte Eier
- Salz, Pfeffer, Tomate

### Sauce:

- 1 Becher saurer Halbrahm
- Streuwürze, Schnittlauch, Dill

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Champignons vierteln und in der kochenden Bouillon blanchieren. Abtropfen und abkühlen lassen.

Champignons zu den Kartoffeln geben, Zwiebel darüberstreuen und etwa 1dl der Kochbouillon darübergießen. Sorgfältig mischen und die Bouillon aufsaugen lassen.

Die Saucenzutaten verrühren und darübergießen. Mit Eischeiben garnieren.

Servieren: Zu grilliertem Fisch oder Fleisch oder einer heißen Saucisson.