

Kartoffel-Vogerlsalat

Zutaten:

250 g Vogerlsalat
500 g Kartoffel
festkochend
3 EL Gemüsesuppe
5 EL Essig
3 EL Öl
1 Prise Pfeffer
1 TL Salz
2 Eier, gekocht



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Vogerlsalat sehr gut!!! waschen.

Kartoffel und Vogerlsalat mischen und mit Öl, Essig, Suppe, Salz und Pfeffer marinieren.

Sofort servieren mit hart gekochten, aufgeschnittenen Eiern, der Vogerlsalat fällt schnell zusammen.



Salate

