Cremiger Kartoffelsalat mit Cabanossi

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 100 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 50 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Cabanossi
- 3 EL THOMY Salat Mayonnaise, 250 ml Glas
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min in der Schale kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Wasser zum Kochen bringen, MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und über die Kartoffelscheiben gießen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

3. Cabanossi halbieren, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben. THOMY Salat-Mayonnaise zugeben und untermischen. Ca. 30 Min. ziehen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	395 kcal
Fett	21 g
Protein	9 g

35 Minuten

4 Portionen