

Kartoffelstock-Salat



Zutaten: für 4 Personen

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 dl heisse Milch
 $\frac{1}{2}$ dl Weissweinessig
 $\frac{1}{2}$ dl Bouillon
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
200g Fleischkäse am Stück
150g Gruyère
2 hart gekochte Eier
5 Cornichons
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
2 EL Kapern

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen und während ca. 30 Minuten weich garen. Sogleich noch heiss durchs Passe-vite treiben.
- Die heisse Milch unter das Püree rühren.
- Essig, Bouillon und Senf dazugeben, gut verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Fleischkäse und den Käse in Würfel schneiden.
- Eier, Cornichons und Zwiebeln fein hacken.
- Den Schnittlauch fein schneiden.
- Alle Zutaten mit den Kapern zum Kartoffelstock geben, sorgfältig vermischen.
- Lauwarm oder ausgekühlt servieren.