

## Dänischer Kartoffelsalat mit saurer Gurke alfi x Herr Grün kocht

### Zutaten:

Für die Honig-Dill-Senf-Sauce

- 50 g flüssiger Honig (in einer veganen Variante gerne auch 50 g Ahornsirup)
- 50 g mittelscharfer Senf
- 1 geh. EL frischer fein gehackter Dill (oder 1 TL getrockneter Dill)

Für den Kartoffelsalat

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Apfelessig
- 150 g dänische Gurkenscheiben
- etwas frischer Schnittlauch
- etwas grob gehackten frischen Dill
- eine Handvoll fertig gerösteter Zwiebeln
- Salz



### So geht's:

1. Die Kartoffeln mit der Schale kochen und abkühlen lassen.
2. Für die Honig-Dill-Senf-Sauce den fein gehackten Dill zusammen mit dem Honig und dem Senf in einem Schüsselchen gut vermischen.
3. Die abgekühlten Kartoffel schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
4. Das Olivenöl und den Essig zu den Kartoffelscheiben geben und alles gut vermischen. Mit Salz abschmecken.
5. Die Gurkenscheiben, den Schnittlauch und etwas grob gehackten Dill zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Nun die Honig-Dill-Senf-Sauce in Streifen darüberfädeln lassen und die Röstzwiebeln obenauf verteilen. Eventuell noch mit etwas Dill und Schnittlauch dekorieren.