

# Otto allein zu Haus – Kartoffelsalat

Portionen = 3-4

Zubereitungszeit: 5 / 20 = 25 Min.

Zutaten:

- [4 EL Röstzwiebelöl](#) 10 mittlere Kartoffeln kochen, pellen und noch warm in Scheiben schneiden
- [4 EL Whisky-Balsam](#)
- [2 EL Ottos Landbier-Senf](#)
- 100 ml lauwarmem Wasser
- [Winzer-Dip](#)

Wenn Otto alleine zu Hause ist, möchte er trotzdem nicht auf ein herzhaftes Essen verzichten. Aus wenigen, einfachen Zutaten, die der häusliche Vorrat ohnehin meist hergibt, zaubert er sich dann gerne einen würzigen Kartoffelsalat.

Kartoffeln mit Schale je nach Sorte ca. 20 Min. kochen und anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Bis auf die Kartoffeln alle Zutaten in einem Schraubdeckelglas mischen, kräftig schütteln und über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen. Mit etwas Gewürzsalz aus der Mühle abschmecken und alles vorsichtig vermischen. „Ein Ei ist kein Ei“, denkt sich Otto und legt zwei gekochte Eier obendrauf. Mit ein paar Tomaten stimmt die Vitaminbilanz. Die Petersilie (bei Otto nur fürs Auge!) nicht vergessen, und ohne die dicken Würstchen aus dem Sauerland geht bei ihm gar nichts.