

Kartoffelsalat

# Cilena



## unsere Rezepte

- mit besonders ansprechender Speisequalität
- wohlschmeckend
- mit tiefgelber und reiner Fleischfarbe
- langanhaltende Speisestabilität



einfach



# Kartoffelsalat

## Zutaten

### Rezept für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln **Sorte Cilena**
- ½ Dose Ananas (in kleine Würfel schneiden)
- ½ Glas Selleriestreifen
- 2 größere Einmachgurken in kleinen Würfeln
- 150 g Mayonnaise
- 1 El Schnittlauchröllchen
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 Tl Zucker
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden, Ananas mit Saft, Sellerie mit Saft, Gurkenwürfel und Kräuter unter die Kartoffeln heben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. ½ bis 1 Tag im Sud ziehen lassen, öfter vorsichtig durchmischen.

Restliche Flüssigkeit abgießen. Mayonnaise unter den Salat mengen.

**Kartoffel-Salat Cilena** passt gut zu Frikadellen, Würstchen und Fisch und ist auch ideal für's Picknick geeignet.

*Guten Appetit!*



**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580  
eMail: [europlant@europlant.biz](mailto:europlant@europlant.biz) · [www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)