**Kartoffelsalat mit Bockwürstchen** (für 4 Personen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Zutaten** | **Materialien** |
| 1000 g Pellkartoffeln | großer & kleiner Kochtopf |
| Salzwasser | Rührlöffel |
| 2 große Zwiebeln | Schneidebrett |
| 1 rote Paprika | Küchenmesser |
| 5 (gekochte) Eier | große Schüssel |
| 1 kleines Glas saure Gurken | Messer |
| 1 Packung Fetakäse | Gabel |
| frische Kräuter nach Geschmack | Teller |

**Zubereitung**

1. Pellkartoffeln im Salzwasser kochen
2. Kartoffeln pellen, in Scheiben in die Schüssel schneiden
3. das Wasser der sauren Gurken auffangen, die Hälfte davon mit gehackten Kräutern anrühren und in die Schüssel geben
4. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
5. Paprika, Eier, saure Gurken und Fetakäse würfeln
6. alles vorsichtig unterheben
7. nach Belieben Gurkenwasser dazugeben
8. Bockwürstchen heiß machen
9. alles auf einem Teller anrichten

**Guten Appetit**