

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf Droste



## Westfälischer Kartoffelsalat

### Zutaten

1 kg Kartoffeln  
Salz  
3 hartgekochte Eier  
1 Zwiebel  
½ kleine Salatgurke  
1 Bund Dill  
1 Bund Schnittlauch

### Zutaten für die Sauce

1 kl. Becher Quark  
1/2 Becher Creme fraiche  
wenig süße Sahne  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer und Zucker

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abschrecken, abpellen und auskühlen lassen.

Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln, Gurke schälen und hobeln.

Kräuter waschen, Dill abzupfen und hacken.

Aus dem Quark und der Creme fraiche eine „soure creme“ rühren und mit etwas süßer Sahne strecken (für kalorienbewusste Köche tut es auch Joghurt), mit den Zwiebelwürfeln, Gurkenscheibchen und Kräutern vermengen. Das Ei und die Kartoffelscheiben unterheben.