

# Kartoffelsalat mit Mayo

ergibt ca. 2,0 kg

glutenfrei möglich

## Kartoffelsalat

### Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln (ca. 150 g netto)
- ½ Bund gehackte glatte Petersilie, frisch oder 25 g / ½ Pck tiefgekühlt
- 1 TL Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 175–250 g Räuchertofu
- 50 ml Rapsöl

### Zubereitung

#### Einen Tag im Voraus

- Kartoffeln kochen, damit sie schnittfest sind.

#### Jetzt

- Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine sehr große Salatschüssel geben.
- Zwiebeln schälen, fein hacken und hinzugeben.
- Petersilie waschen, trockenschleudern, fein hacken und hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Räuchertofu fein würfeln (ca. 0,5 x 0,5 cm) und in einer Pfanne auf hoher Temperatur (z. B. Stufe 7 von 9) in Öl anbraten, dabei ständig mit einem Holzspatel rühren (ca. 8 Minuten).
- Räuchertofu und Mayonnaise zum Salat geben und alles gut durchrühren.
- Warm oder kalt servieren.

## Mayo-Rezept von Emilia

### Zutaten

- 250 ml Sojamilch (unbedingt ungesüßt!)
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL veganer Senf
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Hefewürzflocken (glutenfrei, falls gewünscht)
- 250 ml Rapsöl

### Zubereitung

- Sojamilch, Salz, Pfeffer, Senf, Apfelessig und Hefewürzflocken in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer oder Pürierstab kurz durchmischen.
- Dann etwas Öl dazugeben, mixen, wieder etwas Öl dazu, mixen und so weiter, bis das Öl aufgebraucht wurde.
- Danach noch ca. 5 Minuten lang mixen, bis die Mischung dickflüssig wird – gegebenenfalls mit Pausen, falls der Pürierstab zu warm werden sollte.
- Kühl aufbewahren!

#### Tipp:

- Die Mayonnaise dickt bei kühler Aufbewahrung noch nachträglich ein.