

# Gabriellas Salatsauce



## KARTOFFELSALAT MIT SELLERIE UND GABRIELLAS SALATSAUCE (4 PERS.)

**600 g festkochende Kartoffeln, 1 mittelgroße Stangensellerie, 2 EL Schnittlauchröllchen,  
100 g Sahne, Salz und Pfeffer, 150 ml Gabriellas Salatsauce**

Kartoffeln waschen, in der Schale kochen und abkühlen lassen. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Sellerie putzen und quer in sehr feine Scheiben schneiden. Die Sellerie zu den Kartoffeln geben, und Gabriellas Salatsauce über die warmen Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig mischen. Die Sahne steif schlagen, unmittelbar vor dem Servieren unter den Salat ziehen, und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

