

## Kartoffelsalat-Blitz



### Grüezi

Zusätzlich zu der Gebrauchsanleitung im der Rezeptbroschüre erhalten Sie hier noch ein paar Tipps für den perfekten Kartoffelsalat:

1. Immer festkochende Kartoffel verwenden.
2. Kartoffeln nicht zu weich kochen (noch bissfest - al dente).
3. Kartoffeln direkt nach dem Kochen weiter verarbeiten  
Warme und weiche Kartoffeln lassen sich schlechter schälen und die Scheiben verbrechen eher.
4. So gelingt das Schälen der gekochten Kartoffeln mit dem Kartoffelsalat-Blitz besonders gut:
  - Enden der Kartoffeln leicht mit einem Messer abschälen
  - Kartoffeln auf den Kartoffelsalat-Blitz legen, Schale der Kartoffel mit den Zacken über die ganze Länge wegschälen. **(roter Pfeil Bild unten)**



Viel Spass und en Guete!