

# Kartoffelsalat klassisch



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 20 min**

## Zutaten

### Salat

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 ½ dl Wasser
- 1 Bouillonwürfel
- 1 Zwiebel, gehackt
- 4 EL Weissweinessig

### Sauce

- 1 EL Senf
- 2 EL Mayonnaise
- 3 EL Jogurt nature
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Schnittlauch, fein geschnitten

## Zubereitung

Kartoffeln in der Schale 20-30 Minuten garen. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Wasser zusammen mit Bouillonwürfel und gehackter Zwiebel aufkochen, Essig begeben und über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken.

**Sauce:** Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Abschmecken, Anrichten und mit Schnittlauch garnieren. Anstelle von Jogurt, Sauermilch oder Crème Fraîche verwenden. Fein geschnittene Radieschen, Salatgurken, Essiggurken oder hartgekochte Eier dazu servieren oder daruntermischen. Lässt sich gut am Vortag vorbereiten

Copyright: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)