

Kartoffelsalat

Passt auf das Buffett, aber genauso gut als Beilage zu Würstchen oder Schnitzel.

Einfacher Kartoffelsalat. Er schmeckt so als hätte ihn Oma zubereitet. Der Kartoffelsalat ist in Deutschland auch zu Heiligabend sehr beliebt. Eine feine Tradition. Kartoffelsalat mit Würstchen.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 säuerlicher Äpfel
- 200 g Cornichons
- 500 g Joghurt
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 Eier

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, waschen und kochen. Danach in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Äpfel entkernen und ebenfalls würfeln. Die Cornichons in Scheiben schneiden. Alles mit den Kartoffeln mischen.
- Petersilie und Schnittlauch waschen und hacken. Den Joghurt mit Senf und den Kräutern mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Joghurdressing mit den Salatzutaten mischen. Den Salat an einem kühlen Ort mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
- Die Eier hart kochen, schälen und vierteln. Den Salat mit den Eiervierteln und Petersilie garnieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kartoffelsalat/>