



# Kartoffelsalat

von Linda Egger

Mengen für 20 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM\\_div\\_1013\\_01/kartoffelsalat/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM_div_1013_01/kartoffelsalat/)

Gewürze: Pfeffer, Salz

5.0 kg Kartoffeln festkochend	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.
7.5 dl Wasser	
5.0 Stück Bouillonwürfel	
5.0 Stück Zwiebeln	hacken Wasser zusammen mit Bouillonwürfel und gehackter Zwiebel aufkochen
2.8 dl Essig	beigeben und über die Kartoffelscheiben giessen Ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken.
95 g Senf	
190 g Mayonnaise	
280 g Nature Joghurt	
10 EL Öl	Sauce: Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen.
150 g Schnittlauch	Abschmecken, Anrichten und mit Schnittlauch garnieren.