



Kartoffelsalat

von Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

| | |
|-------------------------------|--|
| 7.5 kg Kartoffeln | Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden. |
| 1.13 Liter Bouillon (flüssig) | Heisse Bouillon |
| 93.8 g Salz | |
| 1.5 dl Essig | Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. |
| 3.0 Stück Zwiebeln | Fein hacken in Öl andämpfen und unter die Kartoffeln mischen. |
| 150 g Senf | |
| 300 g Nature Joghurt | |
| 300 g Mayonnaise | Senf, Nature Joghurt und Mayonnaise gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen. |
| 150 g Schnittlauch | Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen |

Tip: Eine gehackte Zwiebel begeben; wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird. Zwiebel zuerst gut andämpfen.