

Kartoffelsalat von lkirmser@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

1.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiessen
2.0 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
50 g Senf	
250 g Zwiebeln	fein Hacken
200 g Nature Joghurt	
50 g Salz	
20 g Pfeffer	