

Kartoffelsalat mit Haloumi von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

| | |
|---------------------------|---|
| 2.0 kg Kartoffeln | Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 2.5 dl Bouillon (flüssig) | mit heisser Bouillon übergiesen |
| 1.0 dl Essig | 30 Min zugedeckt stehen lassen |
| 50 g Senf | 3 EL Senf |
| 0.5 Tube(265g) Mayonnaise | 6 EL |
| 180 g Nature Joghurt | |
| 200 g Zwiebeln | ca. 2 Stück, fein Hacken |
| 20 g Schnittlauch | |
| 20 g Peterli | |
| 50 g Salz | |
| 20 g Pfeffer | |
| 10 kg Käsescheiben | Stück Grillkäse: Haloumi (Migros...) |