

Kartoffelsalat Tante Emma

von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

Quelle: Betty Bossi Salatküche s.39

1.0 kg Kartoffeln festkochend	In der Schale knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
1.5 dl Bouillon (flüssig)	heiss
* 5 g Salz	
1.0 dl Essig	(Kressi Essig)
	mischen, über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mind. 1/2 Stunde ziehen lassen
20 g Senf	1 EL pro kg Kartoffeln
40 g Nature Joghurt	2 Esslöffel pro kg Kartoffeln
40 g Mayonnaise	2 EL pro kg Kartoffeln
	gut verrühren, unter den Kartoffelsalat mischen
1.0 g Schnittlauch	über den Salat streuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g