

Kartoffelsalat wie dihei von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
3.75 dl Wasser	
2.0 Stück Bouillonwürfel	Bouillon und über die Kartoffeln giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
150 g Zwiebel	fein hacken
1.5 dl Erdnussöl	
1.0 dl Essig	
50 g Senf	
10 g Kräutersalz	
5.0 g Pfeffer	
100 g Nature Joghurt	Oel, Essig, Senf, Nature Joghurt und Salatgewürze gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen.
50 g Schnittlauch	Schnittlauch getrocknet