Kartoffelsalat mit Joghurtsauce



Zutaten für zwei Personen:

4 mittlere Kartoffeln (ca. 300 g)

Joghurtsauce:

2 geh. EL Naturjoghurt

2 TL Mayonnaise

2 EL Essiggurkenwasser

1/2 Frühlingszwiebel

1 mittelgroße Essiggurke

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln in der Schale weich kochen oder dämpfen. Noch warm in Scheiben schneiden und mit der Joghurtsauce marinieren.

2. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Joghurtsauce:

1. Frühlingszwiebel putzen, längs halbieren und in feine Halbringe schneiden. In ein Sieb geben und etwa eine Minute in kochendem Wasser blanchieren.

2. Essiggurke erst längs in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Dann quer in möglichst feine Würfelchen.

3. Mit allen anderen Zutaten gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Eine Alternative zum herkömmlichen Kartoffelsalat.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Beilagen, Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München