

Kartoffelsalat mit Joghurt Mayonnaise Dressing



Rezept: 0058

Liste: 4.6. Salate

Kategorie:

Kartoffel, Gemüse, Fleischwurst

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Die Kartoffeln als Pellkartoffel in ausreichend Salzwasser kochen und danach das Kochwasser abschütten und die Kartoffeln ausdünsten lassen. Die Eier kochen, sodass sie noch wachsw weich im Eigelb sind, danach die Eier abpellen und in sechstel schneiden. Fleischwurst in kleine Würfel und die Cornichons in feine Scheiben schneiden und beides in eine Schüssel geben. Joghurt, Mayonnaise, Sahne, Senf, Gurkenwasser zugeben und alles verrühren. Nun das Dressing mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf, Essig und Olivenöl abschmecken. Am Ende die Petersilie unterheben. Die gesamte Masse kann gut kräftig abgeschmeckt werden, die Kartoffeln ziehen ausreichen Geschmack aus dem Dressing. Zuletzt die noch warmen Kartoffeln abpellen und in Scheiben geschnitten zu dem Dressing geben. Ebenso die Eier Stücke. Alles gut unterheben und eine ausreichende Zeit, für mindesten 2 Stunden, durchziehen lassen.

Zutatenliste für 4 Personen

650 g Kartoffeln, festkochend
125 g Fleischwurst Geflügel
200 g Joghurt
100 g Mayonnaise
70 g Cornichons mit Chili
50 g Sahne
80 g Gurkenwasser von Cornichons
15 g Petersilie gehackt
4 Eier
4 TL Dijonsenf
1 EL Balsamico Essig hell
2 TL Zucker
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer