

Kräuter-Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Neue Kartoffeln
1	klein.	Bund Lauchzwiebeln
1		Kohlrabi
3		Möhren
150	Gramm	Joghurt
150	Gramm	Saure Sahne
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Obstessig
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer

KRÄUTER

	Petersilie
	Pimpernell
	Dill
	Kerbel
Etwas	Zitronenmelisse

Anleitung:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 Min. kochen. Zwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Kohlrabi und Möhren waschen, schälen und in feine Stifte schneiden.

Joghurt, saure Sahne, Öl, Essig und Gewürze verrühren. Kräuter waschen und feinhacken.

Die Sauce einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und etwas abkühlen lassen.

Mit Zwiebeln und Gemüse vermischen, Salatsauce zugeben und unterheben. Kurz durchziehen lassen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann