

Party-Kartoffelsalat



- 1kg Kartoffeln* mit Schale kochen. Heiß schälen und in eine Schüssel schnippeln.
- ca. 200ml Essig von Gewürzgurken* von den Gurken und den darinschwimmenden Gewürzen trennen und zu den Kartoffeln geben.
- 250g Salat Majonäse* mit
- 250g Joghurt* vermischen, mit
- 3EL Regensburger Senf* und
- Pfeffer* scharf abschmecken.
- 5 – 8 Gewürzgurken* fein schnippeln, unter die Kartoffeln mengen.
- 1 Dose Mais* abtropfen, ebenfalls unterheben.
- 6 Eier* hart kochen* und mit dem Eierschneider in handliche Stückchen verarbeiten. Ab in den Salat. Für die besondere Note eignet sich eine
- Messerspitze Curry* und
- Balsamico Essig (weiß)* nach Geschmack. Darauf achten, dass der Salat nicht zu flüssig wird.
- Zubereitungszeit:** 50 Minuten
- Beilage:** Kräuterbaguette

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

**Eier hart kochen:* Möchte man den Salat ein paar Tage aufheben empfiehlt es sich die Eier gute 15min. zu kochen, dass sie komplett „durch“ sind.