

Kartoffelsalat



- 2kg Kartoffeln* mit Schale kochen. Heiß schälen und in eine Schüssel schnippeln. Aus
- 500ml Salat Majonäse* mit
- einem Becher Joghurt* und
- einem Glas Milch* in einer extra Schüssel eine cremige Soße schlagen. Sehr scharf würzen mit
- süßer Paprika* und
- frisch gemahlenem Pfeffer* Mit wenig
- Salz* und einer
- Winzigkeit Essig* abschmecken. Die Soße nochmals gründlich schlagen und unter die noch warmen Kartoffeln heben.
- Zubereitungszeit:** 35 Minuten
- Beilage:** Naja; das *ist* die Beilage *smile*

Tipp:

- ★ Die Salat Majonäse sollte fettreduziert sein (gängig ist 16%); macht den Salat leichter.
- ★ Soll der Salat nicht unbedingt als Beilage dienen, einfach fünf Tomaten schnippeln, dazuworfen und voilà, ein Partysalat ward geboren.
- ★ Vielleicht noch mit etwas Tomatenmark abschmecken.

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