

## Zutaten

4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln

1,5 dl Wasser

1 Bouillonwürfel

1 Zwiebel, gehackt

4 EL Weissweinessig

Sauce:

1 EL Senf

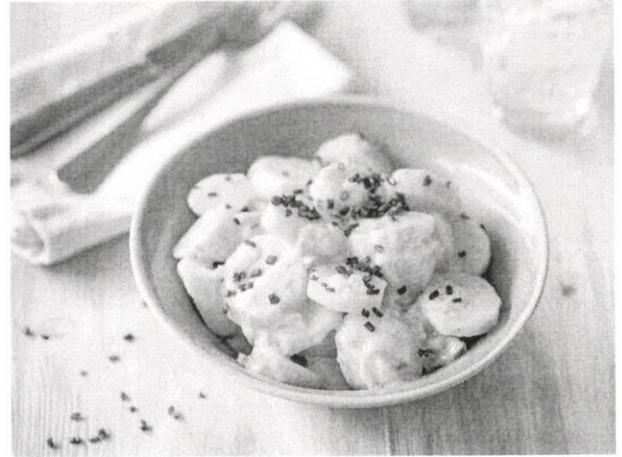
2 EL Mayonnaise

3 EL Joghurt nature

2 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 EL Schnittlauch, fein geschnitten



## Zubereitung

Zubereiten: 30min

Kochen / Backen: 20min

Stehen lassen: 30min

Auf dem Tisch in: 1h20min

1. Kartoffeln in der Schale 20–30 Minuten garen. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und noch warm schälen, in Scheiben schneiden und in eine grosse Schüssel geben.
2. Wasser zusammen mit Bouillonwürfel und gehackter Zwiebel aufkochen, Essig begeben und über die Kartoffelscheiben giessen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, ab und zu schwenken.
3. Sauce: Alles bis und mit Rapsöl mischen und vorsichtig unter die Kartoffeln mischen. Abschmecken, Anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Anstelle von Joghurt, Sauermilch oder Crème Fraîche verwenden. Fein geschnittene Radieschen, Salatgurken, Essiggurken oder hartgekochte Eier dazu servieren oder daruntermischen. Lässt sich gut am Vortag vorbereiten.