

Kartoffelsalat à la Natalie

für 4 Personen

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
1 dl	Gemüsebouillon
1 ½ EL	Senf
½ EL	Zitronensaft
2 EL	Magerquark
4 EL	Kräuteressig
3 EL	Rapsöl
1	hart gekochtes Ei
etwas	Salz und Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale im Dampf weich garen, noch heiss schälen und je nach Belieben in kleine Würfel oder etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

Die Gemüsebouillon aufkochen und vom Herd nehmen. Senf, Zitronensaft, Magerquark, Kräuteressig, Rapsöl und Ei in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Kartoffeln verteilen und ca. 30 Minuten oder länger zugedeckt stehen lassen.

Den Kartoffelsalat nach Belieben nachwürzen und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



Tipps

Je nach Geschmack gehackte Zwiebeln oder Tabasco beifügen.



Kartoffelsalat à la Natalie