

Herzhafter Kartoffelsalat

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 EL Olivenöl
- 80 g roher gewürfelter Schinken
- 300 g Natur-Joghurt
- 100 ml Sahne
- Senf
- Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen und nach dem Abgießen pellen und abkühlen lassen. Es können auch übrig geblieben Salzkartoffeln vom Vortag sein.

Frühlingszwiebeln und Selleriestauden abbrausen, putzen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen und das Gemüse darin kurz bissfest dünsten, die Schinkenwürfel umrühren und abkühlen lassen.

Die Kartoffelscheiben und die Schinken-Gemüsemischung in eine Schüssel geben.

Nun aus Sahne, Joghurt Senf, Salz und Pfeffer eine Soße rühren und vorsichtig unter den Kartoffelsalat geben.

Lecker zu üblichen Wiener, Bock und Bratwürsten oder Spiegelei.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [Staudensellerie](#), [Kartoffeln](#), [Frühlingszwiebeln](#), [Senf](#), [Sahne](#), [Schinken](#), [Naturjoghurt](#), [schwarzer Pfeffer](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/herzhafter_kartoffelsalat

Last update: **11.11.2023 20:15**

