Kartoffelsalat von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

1.7 kg Kartoffeln	
50 g Schnittlauch	
75 g Essiggurken	
100 g Nature Joghurt	
1.0 dl Bouillon (flüssig)	
1.5 Stück Zwiebeln	
0.4 Tube(265g) Mayonnaise	1 Tube = 265g
5 cl Essig	
50 g Senf	

Vorbereitung: Kartoffeln in heissem Wasser weichkochen. Kalt abschrecken und heiss die Schale entfernen. Leicht auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Bouillon aufkochen und zu den geschnittenen Kartoffeln in die Schüssel geben. Zugedecktmindestens 1/2 h ziehen lassen.
Zubereiten:
Zwiebeln hacken, wenn der Salat im voraus für den nächsten Tag zubereitet wird, Zwiebel zuerst gut andämpfen, Schnittlauch fein schneiden.
Sauce:
Joghurt, Senf, Mayonnaise gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Salatgewürz abschmecken.

Kartoffeln mit Sauce, Zwiebeln, Schnittlauch vermengen und ziehen lassen.