

Kartoffelsalat

von Norina Braun

Mengen für 16 Personen

Kartoffelsalat

1.6 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiessen
3.2 dl Öl	Aus den restlichen Zutaten eine sämige Sauce zubereiten, über die Kartoffeln giessen und gut vermischen.
	Gewürzangaben sind sehr ungenau, einfach nach eigenem Geschmack würzen!
80 g Senf	
800 g Zwiebeln	ca. 5 Stück, fein Hacken
32 g Schnittlauch	
32 g Peterli	
0.8 Tube(265g) Mayonnaise	
160 g Nature Joghurt	
80 g Salz	
32 g Pfeffer	