Kartoffelsalat mit Haloumi von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Kartoffelsalat

2.0 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.
2.5 dl Bouillon (flüssig)	mit heisser Bouillon übergiesen
1.0 dl Essig	30 Min zugedeckt stehen lassen
50 g Senf	3 EL Senf
0.5 Tube(265g) Mayonnaise	6 EL
180 g Nature Joghurt	
200 g Zwiebeln	ca. 2 Stück, fein Hacken
20 g Schnittlauch	
20 g Peterli	
50 g Salz	
20 g Pfeffer	
10 kg Käsescheiben	Stück Grillkäse: Haloumi (Migros...)