

Kartoffelsalat mit Haloumi von Raymond Wiedmer

Mengen für 5 Personen

Kartoffelsalat

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