

Kartoffelsalat mit Würstli Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 5 Personen

1.25 kg Kartoffeln	Knapp weichkochen, leicht auskühlen lassen, schälen und in nicht zu dünne Stücke schneiden.
1.875 dl Bouillon (flüssig)	Heisse Bouillon
15.6 g Salz	
2.5 cl Essig	Bouillon, Salz und Essig mischen und über die Kartoffeln Giessen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen.
25 g Senf	
50 g Nature Joghurt	
50 g Mayonnaise	Senf, Nature Joghurt, Mayonnaise und Zwiebel gut verrühren und unter den Kartoffelsalat mischen. Salat über Nacht kühlstellen.
25 g Schnittlauch	Schnittlauch fein schneiden und über den Salat streuen
5.0 Paare vegane Würstchen	