

---

## leichter Kartoffelsalat

---

ca. 8 Portionen

1kg Kartoffeln  
150g Salatcreme  
150g fettarmer Joghurt  
1 El Senf  
4 Eier  
4 kleine Gewürzgurken  
1 kleine Zwiebel  
ein paar Löffel Gewürzgurkenwasser  
Salz, Pfeffer, Kräuter nach Bedarf



---

Zuerst gehts ans Vorbereiten, denn Eier und Kartoffeln müssen vorgegart werden. Dafür die Kartoffeln wie gewohnt in Salzwasser gar kochen und pellen. Die Eier hart kochen und auskühlen lassen.

In einer Salatschüssel Salatcreme, Joghurt und Senf zusammen rühren und beiseite stellen. Zwiebel und Gewürzgurken in feine Würfelchen schneiden, drei der Eier ebenfalls pellen und klein schneiden. Alles zur Sauce geben und grob vermischen. An dieser Stelle auch schon einmal leicht mit Salz, Pfeffer und Kräutern (gefrorene eignen sich da super) würzen und auch diese mit dem Rest vermengen.

Nun die gepellten Kartoffeln noch lauwarm in die Schüssel schnippeln. Da sie beim Mischen mit der Sauce immer noch zu kleineren Stück zerbrechen, schneide ich sie erst einmal in größere Stücke.

Alles schön miteinander vermengen und mit Folie bedeckt im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Kurz vorm Servieren noch einmal abschmecken und eventuell nachwürzen. Dann mit Kräutern und dem letzten Ei dekorieren und servieren!