

# Kartoffelsalat mit Mayonnaise

## (für 4 Personen)

Zutaten: 1 kg Kartoffeln  
1.5 dl Bouillon, warm  
4 EL Essig

### **Mayonnaise**

1 bis 1.5 dl Rapsöl  
1 TL Senf  
1 Eigelb (Zimmertemperatur)  
1 EL Essig  
Salz, Pfeffer

### **Sauce**

1 EL Senf  
2 EL Mayonnaise  
3 EL Joghurt nature  
1 Zwiebel gehackt  
2 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
3 EL Schnittlauch fein geschnitten

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale ca. 25 Minuten garen, mit kaltem Wasser abspülen, schälen und in Scheiben schneiden. Bouillon mit dem Essig mischen und über die Kartoffeln giessen. 30 Minuten ziehen lassen (ab und zu schwenken).

**Mayonnaise:** Eigelb mit Senf und Essig verrühren. Öl tröpfchenweise unter ständigem Rühren mit dem Mixer zum Eigelb geben. Wird die Masse allmählich dicker, kann das Öl in einem dünnen Strahl beigefügt werden.

**Sauce:** Alles mischen und unter die Kartoffeln mischen.