



www.timskitchen.de

## Rheinischer Kartoffelsalat

### Zutaten für: 4 Personen (Beilage)

1200	g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1	Stück	Schalotte (35g)
1	Stück	Frühlingszwiebel (40g)
2	Stück	Äpfel (Pink Lady)(350g)
100	g	Cornichons
150	g	Mayonnaise
100	g	Joghurt
50	ml	Gurkenwasser von den Cornichons
2	EL	Sonnenblumenöl
2,5	EL	weißen Balsamico
1	EL	mittelscharfen Senf
2,5	TL	Meersalz
5	Stängel	Blattpetersilie



**Zubereitungszeit ca.: 30 Minuten**

**Vorbereitungszeit ca.: 3 Stunden**

### Zubereitung:

Dieser leckere Kartoffelsalat ist der perfekte Begleiter bei jeder Grillparty!

Am besten kocht ihr die Kartoffeln bereits am Vortag und lasst sie in ihrer Schale auskühlen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Äpfel ebenfalls schneiden, vom Kerngehäuse befreien und würfeln, danach die Cornichons und Frühlingszwiebeln fein würfeln, sowie die Petersilie waschen und fein hacken. Alles zusammen mit dem Joghurt, der Mayonnaise, dem Senf, Balsamico, Öl, Gurkenwasser und Meersalz in eine Schüssel geben.

Die Kartoffeln pellen und in ca. 2cm große Würfel schneiden, in die Schüssel geben und alles gut durchmischen.

Abgedeckt für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.