

Kartoffelsalat mit Kräutern bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln (festkochend), 1 Zwiebel, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Basilikum, 1 Bund glatte Petersilie, 1 Päckchen Kresse, 200 gr Schmand, Milch oder Joghurt, 6 Esslöffel Zitronensaft, 2 Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Wasser und 1 TL Salz geben und zugedeckt in 25-30 Min. (je nach Sorte) garen. Anschließend abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Schmand, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Sollte die Sauce zu dick sein oder für die Menge nicht reichen mit Milch oder Joghurt verdünnen. Alle Zutaten vorsichtig mit einander vermengen und 30 Minuten durchziehen lassen. Dann nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.

Tipp: 250 gr Kirschtomaten waschen, halbieren und vor dem Servieren unterheben.

Dazu passt gut Gegrilltes oder Kurzgebratenes