Kartoffelsalat light

Dieser Kartoffelsalat ist eine leckere Light-Variante. Das Rezept eignet sich hervorragend als Beilage zu vielen Gerichten.

Verfasser: tina100

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: tina100

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
200 ml	Sauerrahm
50 ml	Gurkenflüssigkeit
2 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3 EL	Kräuter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (scharf)
1 Schuss	Zitronensaft
10 Stk.	Cornichons

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat light die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und abschrecken. Dann schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern, in eine Salatschüssel geben und etwas abkühlen lassen.

2. Die Cornichons in kleine Stücke oder Scheiben schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Die roten Zwiebeln hacken und dazugeben. Zuletzt die Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden, ebenfalls zufügen.

3. In einer Schale die saure Sahne und Gurkenflüssigkeit glattrühren. Mit Gewürzen nach Belieben abschmecken. Anschließend mit den Cornichons und Zwiebeln mischen. Vorsichtig

unter die Kartoffeln mischen.

4. Mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Mit frisch gehackten Kräutern anrichten.

Tipp

Den Kartoffelsalat vor dem Servieren mit Paprikaringen, Kirschtomaten oder fein geschnittenen Radieschen dekorieren.