Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Dill

Noch ein Rezept für den Grillabend gesucht? Bitte schön, der Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Dill ist ein echter kulinarischer Liebling!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (festkochende)
3 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Senfkörner
1 Bund	Dill
300 g	Magerjoghurt
150 ml	Sauerrahm
3 EL	Sahnemeerrettich
2 EL	Apfelessig

Zubereitung

1. Für den Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Dill die Kartoffeln sorgfältig waschen und mehrmals mit einem Messer einstechen. Die Zwiebeln schälen und 2/3 halbieren, den Rest fein hacken.

2. Die Kartoffeln zusammen mit den Zwiebelhälften und den Senfkörnern in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben. Die Hälfte des Dills dazugeben und alles mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen.

3. Etwa 20-25 Minuten garen, dann abgießen, noch heiß schälen und dann vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit Sauerrahm, Apfelessig und Sahnemeerrettich zu einer cremigen Masse verrühren.

4. Den restlichen Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Joghurt-Marinade rühren. Die kalten Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit der Sauce

vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Der Kartoffelsalat mit Sauerrahm und Dill schmeckt wunderbar zu Fisch, aber auch zu Kurzgebratenem und Gegrilltem.