



Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

Zutaten

800 g festkochende Globus Gold Kartoffeln	120 g Gewürzgurken
1 Zwiebel	2 EL Gurkensud
80 g Salatcreme	3 hartgekochte Globus Freilandeier
100 g Joghurt	8 Globus Wiener Würstchen
1 EL Senf	

Zubereitung

800 g festkochende Globus Gold Kartoffeln waschen, schälen und 20 Minuten kochen.

1 Zwiebel würfeln und in einer Schüssel 1 Minute lang in heißem Wasser ziehen lassen. Danach die Zwiebeln in ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen.

80 g Salatcreme, 100 g Joghurt und 1 EL Senf in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken.

120 g Gewürzgurken in Scheiben schneiden und mit 2 EL Gurkensud und den Zwiebeln unter die Soße mischen.

3 hartgekochte Globus Freilandeier würfeln und dazu geben.

Kartoffeln gut abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden und mit der Salatsoße vermischen und mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

8 Globus Wiener Würstchen erhitzen und mit Senf zum Kartoffelsalat servieren. Guten Appetit!