



# Kartoffelsalat mit Wiener-Würstchen

Für 4 Personen  
Arbeitszeit: 45 Minuten

## Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel (60 g)	120 g Gewürzgurken
100 g Joghurt	2 El Gewürzgurkensud
1 El Senf	8 Wiener-Würste
80 g Salatmayonnaise	

## Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und (ungeschält) zugedeckt ca. 20 Min. kochen lassen. Die Zwiebel fein hacken und in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und ca. 1 Min. ziehen lassen. Gießen Sie die Zwiebeln in ein Sieb, schrecken Sie diese ab und lassen sie abtropfen.

Joghurt mit Senf, Salatmayonnaise und Salz in einer großen Schüssel miteinander verrühren. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden und mit Gewürzgurkensud und Zwiebeln untermischen.

Kartoffeln abschrecken und warm pellen. Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben und mischen Sie diese mit der Joghurtsauce. Den Kartoffelsalat 1 Std. ziehen lassen.

4 - 8 Wiener-Würste erhitzen und mit Senf zum Kartoffelsalat servieren.