



## **Kartoffelsalat ohne Mayo mit Frischkäse und Joghurt**

### **Zutaten für den Kartoffelsalat**

- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Tl Senf
- 6-8 Cornichons
- etwas Essiggurkenwasser
- 3 EL körniger Frischkäse
- 2 EL Naturjoghurt
- 2 EL Schmand
- 1 Apfel
- Zitronensaft
- Salz Pfeffer und 1 Prise Zucker

### **Zutaten Würstchen**

- 2 Paar Wiener Würstchen
- 2 Lorbeerblätter

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Wasser mit Schale kochen, wenn sie gar sind ausschütten und ausdampfen lassen.

Danach schälen und in Kartoffelscheiben schneiden.

In einer Schüssel den körnigen Frischkäse, Schmand, Joghurt und Senf verrühren, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Essiggurkenwasser hineingeben. Die Cornichons und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Den Apfel entkernen und klein schneiden, mit einem Spritzer Zitronensaft vermischen und ebenfalls in die Schüssel geben.



Die Kartoffelscheiben in die Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen. Dann alles gut miteinander verrühren und einziehen lassen. Vor dem Servieren nochmal nachwürzen mit Salz und Pfeffer. Wenn er zu „dick“ ist, kann auch noch etwas Essiggurkenwasser nachgeben.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Lorbeerblätter hineingeben. Wenn das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren und die Würstchen hineingeben und ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Alles zusammen auf einen Teller anrichten.