



Norddeutscher Kartoffelsalat mit Mayonnaise – cremig & leicht

Das beste Rezept für norddeutschen Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Joghurt. Entdecke ein echtes Traditionsrezept, das herrlich cremig und wunderbar leicht schmeckt!

Zutaten

- 8 gekochte Kartoffeln
- 1 Rote Zwiebel
- 2-3 Essiggurken
- Essiggurkenwasser zum verdünnen
- 1 Essl Naturjoghurt
- 1 Eigelb
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 Essl Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben in eine Schüssel scheiden.

Für die Mayonnaise gebe ich das ÖL mit dem Eigelb, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in einen Messbecher und schlage es mit meinem Zauberstab/Pürierstab zu einer Mayonnaise auf.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Essiggurken in Scheiben schneiden. Zwiebel, Essiggurken, Senf, Joghurt und die Mayonnaise zu den Kartoffeln geben und alles vermengen. Mit etwas Essiggurkenwasser die Konsistenz verdünnen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und den Kartoffelsalat mindestens 2 Stunden gut durchziehen lassen.