

Grafschafter Kartoffelsalat

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1	Apfel
200 g	Fleischwurst
3	Eier
4 kleine	Gewürzgurken + etwas Gurkenwasser
300 g	Mayonnaise
100 g	Joghurt
1 EL	Senf
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.+Abkühlzeit

Zubereitung:

- Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser garen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben oder Würfel schneiden.
- Die Eier hart kochen. Danach erkalten lassen, abpellen und klein schneiden.
- Die Zwiebel, Gewürzgurken, Fleischwurst und den Apfel würfeln.
- Die Eier hart kochen, erkalten lassen, abpellen und klein schneiden.
- Für die Soße Mayonnaise, Joghurt, Senf, etwas Gurkenwasser, Salz und Pfeffer verrühren.
- Alle Zutaten mit der Soße vorsichtig mischen und zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Ersetzt man die Fleischwurst durch Mandarinen, erhält man eine leckere vegetarische Variante.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
131,6 kcal	9,0 g	8,8 g	3,5 g	19,8 mg