

Kräuter-Kartoffelsalat

1 - 1,2 kg Kartoffeln, festkochend

Kartoffeln in der Schale weichkochen und auskühlen lassen.
Schälen und in 1cm grosse Würfel schneiden.

200 g Crème fraîche

1 Bund Dill

1 Bund Petersilie, glatt

1 Bund Schnittlauch

Kräuteressig

Salz, Pfeffer, Aromat

Kräuter hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit Crème fraîche und Essig mischen. Mit den Gewürzen abschmecken und unter die Kartoffelwürfelchen heben.
Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

steiertisch