



Kalifornischer Kartoffelsalat

Zutaten

1 kg kleine Kartoffeln, Meersalz, 4 Eier, 1 Gemüsezwiebel, 200 g Schinkenspeck, 5 Gewürzgurken, 1/2 Bund Schnittlauch, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Dijon-Senf, 2 EL Weißweinessig, 5 EL Mayonnaise, 3 EL Naturjoghurt, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ca. 20 min. gar kochen lassen (die letzten 10 Minuten die Eier gleich mitkochen), abgießen, abkühlen lassen, schälen und halbieren oder vierteln.

Eier pellen, auskühlen lassen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Speck klein würfeln. Gurke in feine Stücke schneiden, Schnittlauch in Röllchen. In einer Pfanne mit etwas Öl den Speck und die Zwiebel bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Nun die Eier in mundgerechte Stücke schneiden.

Senf, Essig, Mayonnaise und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Zutaten hinzufügen, alles vorsichtig mischen. Salat wenigstens 30 min ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.