Bayerischer Kartoffelsalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Salatkartoffeln, 200 gr Bierschinken, 150 gr eingelegte Paprika, 1 Stange Porree, 250 ml Joghurt-Salat-Creme, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Zweige Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen, in 20-25 Minuten gar kochen lassen, abgießen, abdämpfen, noch heiß pellen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.
Den Bierschinken enthäuten und mit der Paprikaschote in Streifen schneiden.
Den Porree putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Salatzutaten mit der Joghurt-Salat-Creme mischen, den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchziehen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Petersilie abspülen, trockentupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und über den Salat streuen.