

# Spezialitads dal Grischun

---



## KARTOFFELSTOCK-SALAT

*Beliebt am Party-Bufferet oder als einfaches Abendessen*

### Zutaten

(für 4 Personen)

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
1/2 dl Milch  
4 EL heisse Bouillon  
3-4 EL Weissweinessig  
1 EL Senf, mild  
Salz  
4 Minipic, grob gehackt  
1/2 Salatgurke, grob gehackt  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

### Garnitur

8 Cherrytomaten

### Zubereitung

- Kartoffeln rüsten, in Würfel schneiden und in ungesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln verdampfen lassen.
- In eine Schüssel pürieren oder zerstampfen und mit Milch, Bouillon, Weissweinessig und Senf gut verrühren.
- Minipic, Salatgurke, Zwiebel und Schnittlauch

sorgfältig darunter mischen.

- Mit den halbierten oder geviertelten Cherrytomaten garnieren.
- Kartoffelstock-Salat lauwarm oder kalt servieren.