

# Rüebli-Härdöpfel-Salat

Znacht für 4 Personen

## Zutaten

- 800 g Rüebli
- 800 g neue Kartoffeln
- Gemüse-Bouillon
- 4 grosse Essiggurken
- 5 Esslöffel Naturjoghurt
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Essig
- wenig Herbamare
- Schnittlauch oder Rüblikraut

## Zubereitung

Rüebli und Kartoffeln unter fliessendem Wasser abspülen und mit der Gemüsebürste gründlich abbürsten. Beide Gemüse **nicht** schälen!  
Kartoffeln in einer Pfanne knapp mit Wasser bedecken, halb zugedeckt rund 20 Minuten gar kochen. Gar sind die Kartoffeln, wenn man mit einem Messer ohne grossen Widerstand hineinstechen kann.

Das Wasser abschütten (Achtung: sehr heiss!). Kartoffeln halbieren, vierteln und in 1 cm Würfel schneiden und in die Salatschüssel geben. 1,5 dl Gemüsebouillon aufkochen und zu den Kartoffeln giessen, etwas ziehen lassen.

Rüebli in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ins Dampfkörbchen legen, 3 cm Wasser in der Pfanne erhitzen und das Dampfkörbchen hineinstellen, mit dem Pfannendeckel zudecken. Die Rüebli knapp weich dämpfen; dies dauert ca. 10 bis 15 Minuten.

Die Essiggurken in Würfel schneiden und mit den Rübli zu den Kartoffeln geben. In einem separaten Schälchen 5 Esslöffel Joghurt, 1 Esslöffel Senf und 1 Esslöffel Essig mischen und mit Herbamare abschmecken. Zum Salat geben und ganz vorsichtig mischen. Schnittlauch oder wenig Rüblikraut waschen und fein geschnitten über dem Salat verteilen.

Dieser Salat **ohne** Zwiebeln und Majonäse schmeckt auch am nächsten Tag sehr fein und kann bedenkenlos im Kühlschrank zugedeckt aufbewahrt werden. En Guete!

