

Fruchtiger Kartoffelsalat für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg festkochende Kartoffeln• je 1 rote und gelbe Paprikaschote• 1 Zwiebel• 1 Apfel mit roter Schale• 1 hart gekochtes Ei• 250 g Joghurt-Salat-Creme• Salz und Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. 20-25 Minuten garen.2. Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen. Pellen und in Scheiben schneiden.3. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.4. Zwiebel klein würfeln. Apfel vierteln, entkernen und mit Schale in schmale Streifen schneiden. Ei pellen und in kleine Stücke schneiden.5. Zutaten in Salatschüssel mischen. Joghurt-Salat-Creme unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.6. Kartoffelsalat zudeckt im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.