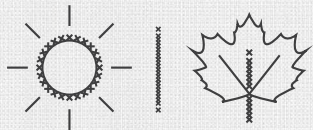


## Cremiger Erdäpfelsalat mit Berglinsen



Sei amol g'riasig!

ZUBEREITUNG

30 min

## Zutaten

### FÜR 10 PERSONEN ALS BEILAGE

- 250 g trockene Berglinsen
- 1/2 l Gemüsebrühe  
(das entspricht 1 TL Pulver)
- 800 g speckige Erdäpfel
- 2 rote mittlere Paprika
- 2 Äpfel
- 250 g (fettarmes) Joghurt
- 200 g Sauerrahm
- 1 TL Petersilie
- 1/4 TL Curry
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- jodiertes Salz

## Zubereitung

- 1 Linsen in der Gemüsebrühe ca. 25-30 Minuten weich kochen. Erdäpfel waschen und in der Schale in Salzwasser ca. 15-25 Minuten (je nach Größe der Erdäpfel) kochen bzw. dämpfen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in Würfel schneiden.
- 2 Während die Erdäpfel und die Linsen kochen, die weiteren Zutaten vorbereiten: Äpfel waschen, bei Bedarf schälen und wie die gewaschenen Paprika würfeln.
- 3 Aus Joghurt, Sauerrahm und Gewürzen eine Marinade rühren und die gewaschene und klein gehackte Petersilie dazugeben.
- 4 Alle Zutaten nun gut verrühren und für mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kosten und eventuell nachwürzen.

## Tipps

Dieser Salat ist perfekt als Partysnack oder am Schulbuffet.  
Die Berglinsen geben dem Salat den gewissen Biss.