

## Sattmacher "bunter Kartoffelsalat"

1 kg Kartoffeln	kochen und schälen
4 Tomaten	würfeln
400g (ein großes Glas) Essiggurken "mild und süß"	würfeln
1 gr. Bund Schnittlauch	schneiden
1 Zwiebel	würfeln
300g Joghurt	in eine Schüssel geben, mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebel und Schnittlauch vermengen.
4EL Essig	Mit
1TL Senf	,
Salz und Pfeffer	würzen. Die Kartoffeln in das Dressing reiben. Noch 15 min. ziehen lassen
<b>nach WeightWatchers</b>	<b>24 PP/27SP (für die ganze Schüssel) / Sattmacher-Rezept</b>
<b>WeightWatchers-Fitformel</b>	<b>Kohlehydrate, Gemüse</b>
<b>geeignet zum</b>	<b>Sofort oder später genießen, mitnehmen</b>

Viel Spass beim Nachkochen.

