Töften satt: Süßkartoffel-Kartoffelsalat

Küche Beilagen, Salate

Portionen	**Vorbereitung**
4 Personen	40 Minuten

Zutaten

- 500 g Kartoffeln fest kochend
- 500 g Süßkartoffeln
- 3 EL Sesamkörner
- 3 EL Erdnussöl
- 4 Lauchzwiebeln
- 1/2 Bund Koriander
- 1 EL Mayonnaise
- 150 g Naturjoghurt cremig
- Salz
- Pfeffer

Anleitungen

1. Die Kartoffeln waschen, vierteln und in mundgerechte Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser 10 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese ebenfalls würfeln.
3. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Süßkartoffelwürfel hinzu geben. Hitze etwas reduzieren (1-2 Stufen). Süßkartoffeln 10 Minuten garen, dabei regelmäßig wenden.
4. Kartoffel- und Süßkartoffelwürfel in einer Schüssel mischen, etwas abkühlen lassen.
5. Die Sesamkörner in der Pfanne kurz rösten, zu den Kartoffeln geben. Während diese abkühlen, die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander fein hacken. Beides zu den Kartoffeln geben.
6. Den Joghurt leicht salzen und pfeffern, mit der Mayonnaise mischen und verrühren. Über die Kartoffeln geben und untermischen.