

Kartoffelsalat

Zutaten | 8 – 10 Portionen

1 kg	kleine Kartoffeln
5	Eier
1	Zwiebel
5	Gewürzgurken
200 g	Crème-fraîche mit Kräutern
200 g	Mayonnaise
400 g	Fleischsalat
6 EL	Gewürzgurkenwasser
1 EL	Petersilie
1 EL	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, mit Schale gar kochen, abkühlen lassen und pellen. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- Eier hart kochen, abkühlen lassen, pellen und 4 Eier in Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.
- Gurken würfeln.
- Aus Zwiebel, Gurken, Mayonnaise, Crème fraîche, Gewürzgurkenwasser sowie den Kräutern eine Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce mit den Kartoffeln vermischen.
- Vor dem Servieren das fünfte Ei achteln und auf dem fertigen Salat dekorativ anrichten. Mit gehackter Petersilie und klein geschnittenem Schnittlauch servieren.

Tipp:

Der Salat sollte mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Falls der Salat etwas „trocken“ geworden ist noch etwas Sahne oder Milch unterheben und erneut abschmecken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 237 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
450 kcal	35,9 g	19,2 g	12,1 g	56,7 mg