

Connys Kartoffelsalat

Zutaten | 6 Portionen

1000 g	Kartoffeln, festkochend
5	Eier
1	Zwiebeln
25 g	Butter
400 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Senf
2 EL	Rotweinessig
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln als Pellkartoffeln etwa 20 Minuten kochen, abgießen und abkühlen lassen.
- Eier hart kochen und ebenfalls abkühlen lassen.
- Die Pellkartoffeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel abpellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten.
- Die Gemüsebrühe aufkochen, Senf einrühren und den Rotweinessig und die Gewürze zugeben. Etwa 4 EL Kartoffelscheiben mit dem Pürierstab untermixen und über die Kartoffeln gießen. Das Dressing etwa 60 Minuten ziehen lassen.
- Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
- Schnittlauch waschen, putzen und in Röllchen schneiden.
- Zum Schluss Zwiebeln, Radieschen, Eier und Schnittlauch vorsichtig unter die Kartoffeln heben.
- Wer möchte kann einen Löffel Schmand zum Verfeinern unter den Kartoffelsalat mischen und den Salat mit Eierscheiben und Radieschen garnieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 366 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
488 kcal	9 g	89,4 g	9,2 g	55 mg