Kartoffelsalat mit Dillrahm

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (8-10 Personen)

» 2kg Kartoffel(n)
» 4 Ei(er)
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 5 Saure Gurken
» 100ml Gurkenwasser
» 2-3 Stiele Dill
» 300g Salatmayonnaise
» 300g Saure Sahne
» Salz & Pfeffer
» 1 Prise Zucker
» 1 Kopfsalat

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20min kochen. Eier ca. 10min kochen. Alles abschrecken, schälen und auskühlen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Gurken fein würfeln.

2. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Mit Gurkenwasser begießen. Drei Eier fein hacken. Dill waschen und fein schneiden. Mit Salatcreme und saurer Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

3. Kartoffeln, Gurken, gehackte Eier, Lauchzwiebeln und Salatsoße locker mischen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und in Stücke zupfen. Übriges Ei in Scheiben schneiden. Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kopfsalat anrichten. Mit Eischeiben und evtl. Dill garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E8g/F21g/KH31g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1073

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke