Gemischter Salat mit Frühlingskartoffeln

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 400g Kartoffel(n)
» 1 Schalotte(n)
» 1 gek. Ei(er)
» 5 EL Instant-Gemüse-Brühe
» 4 EL Weißwein-Essig
» 5 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 1 Friseesalat
» 1/2 Bd. Radieschen
» 1 Bd. Lauchzwiebel(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die neuen Kartopffeln mit der Bürste unter fließendem Wasser säubern und mit Schale in etwas Wasser ca. 25min garen. Wasser abgießen, Kartoffeln pellen und anschließend auskühlen lassen.

2. Für die Salatsoße die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das gekochte Ei pellen. Das Eigelb herauslösen, mit der Schalotte, der Gemüsebrühe, dem Weißweinessig und dem Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

3. Friseesalat verlesen, putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Die Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und schräg in Ringe schneiden. Die abgekühlten Kartoffeln längs halbieren. Die vorbereiteten Salatzutaten auf einer Platte anrichten, mit der Soße beträufeln und servieren.

Nährwerte: 230kcal/E5g/F15g/KH19g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005 Rezept-Nr: 1541

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