Knackiger Kartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 150g Erbsen
» Salz & Pfeffer
» 1 Kohlrabi
» 1 Bd. Radieschen
» 1 Zwiebel(n)
» 100g Frühstücksspeck
» 150g Saure Sahne
» 100g Remoulade
» 2 EL Weißwein-Essig
» 1 Eigelb
» 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Erbsen in kochendem Salzwasser 3min blanchieren. Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Radieschen putzen und in Spalten und Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Speck würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. Alles miteinander vermischen.

2. Saure Sahne, Remoulade, Essig und Eigelb verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter den Salat ziehen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Evtl. mit Schnittlauchhalmen garnieren.

angelegt am: 16.08.2005 Rezept-Nr: 1937

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