Bratkartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 300g Champignons
» 2 EL Öl
» 200g Lachsschinken
» 10 Cocktailtomaten
» 250g Remoulade
» 150ml Milch
» 1 TL Senf
» Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Pilze abreiben, die unteren Enden abschneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin anbraten, bei mittlerer Hitze ca. 20min garen. Dabei öfter wenden. Dann die Champignons zufügen und ca. 5min mitgaren. Beides beiseite stellen und abkühlen lassen.

3. Die Kartoffeln mit den Pilzen in eine Schüssel geben. ¾ des Schinkens in Streifen schneiden und zufügen. Die Cocktailtomaten abbrausen, vierteln und ebenfalls unter den Salat heben.

4. Die Remoulade mit der Milch verrühren. Mit Senf und Pfeffer würzig abschmecken. Die Soße über den Salat geben, vorsichtig vermengen und gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Schinkenscheiben dekorieren.

Nährwerte: 710kcal/E23g/F41g/KH68g pro Portion

angelegt am: 22.04.2007 Rezept-Nr: 2263

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