Kochen mit Klausi

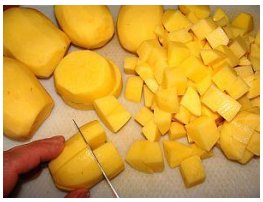
Polnischer Kartoffelsalat (Nach Yvonne)

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1,2 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 6 Karotten, 6 Eier, 1 kl. Dose Erbsen,
- Salz, Pfeffer, 1 kl. Dose Mais, 1 kleines Glas Essiggurken, Petersilie,
- 80 g Schinkenwürfel, 2 EL Senf, 80 g Mayonnaise, 100 g Salatcreme

Zubereitung:

1. Kartoffeln u. Karotten schälen, Kartoffeln in mittlere Würfel schneiden u. 25 Min. in Salzwasser oder Gemüsebrühe kochen. Möhren klein würfeln u. 10 Min. vor Garende zugeben. Abgießen u. abkühlen lassen. Erbsen u. Mais abgießen.



2. Zwiebel fein würfeln u. mit Schinkenwürfel in etwas Öl andünsten. Eier hart kochen u. bis auf eines mit den Gurken in kleine Würfel schneiden. Übriges Ei längs vierteln.

3. Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Speck mit Öl, Gurken, Erbsen, Mais u. 3-4 EL Gurkenwasser in einer großen Schüssel vermengen. Salatcreme u. Mayonnaise mit Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer, 2 EL Petersilie würzen u. unterrühren. Eierwürfel vorsichtig unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Alles in eine Servierschüssel geben, mit Eiervierteln u. Petersilie garnieren.

Tipp des Chaoten: Super Beilage zum Grillen!

Erstellt von Klausi am 20.09.2014