



Kartoffel-Erbesen-Salat

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--------------------------|-------|
| Kartoffeln, vorw. festk. | 1 kg |
| Salz | |
| Eier | 4 St. |
| Karotten | 1 St. |
| Erbsen, tiefgefroren | 250 g |
| Gewürzgurken | 4 St. |
| Mayonnaise | 150 g |
| Schmand | 150 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Petersilie, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, großer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen. Eier ca. 7 Min. vor dem Garpunkt der Kartoffeln mitgaren. Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und würfeln.
2. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Karotte schälen, Enden entfernen und in Würfel schneiden. Karotten und Erbsen im kochenden Wasser ca. 5 Min. garen und in ein Sieb abgießen.
3. Währenddessen Gurken abgießen, dabei ca. 4 EL Gurkenwasser auffangen, Gurken fein würfeln. Für die Sauce in einer Schüssel Mayonnaise, Schmand und Gurkenwasser glatt verrühren.
4. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einer großen Schüssel alle Zutaten miteinander vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Russischen Kartoffelsalat mit frischer Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Kartoffelsalat über Nacht ziehen lassen, sodass er seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 677 kcal |
| Kohlenhydrate | 57 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 41 g |