



SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

- ▶ 2 Ei (Gewichtsklasse M)
- ▶ 800 g Kartoffeln
- ▶ etwas Salz
- ▶ 1 Bund Radieschen
- ▶ 0,5 Salatgurken
- ▶ 0,5 Bund Frühlingszwiebel
- ▶ 100 ml Gemüsebrühe (Standardrezeptur)
- ▶ 50 ml THOMY Reines Sonnenblumenöl
- ▶ 50 ml Essig
- ▶ 2 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- ▶ etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Eier für zehn Minuten kochen, danach abgießen und kalt abschrecken.
2. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und putzen. Salz zum Wasser geben und die Kartoffeln je nach Größe in etwa 20 Minuten gar kochen. Im Anschluss die Kartoffeln abgießen und 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Während die Kartoffeln kochen die Radieschen und Salatgurke waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Eier schälen und in Scheiben schneiden.
4. Brühe, THOMY Reines Sonnenblumenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen verrühren. Die noch warmen Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und vorsichtig umrühren. Eier, Radieschen, Gurke und Frühlingszwiebeln dazu geben und untermengen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 36 g
Energie 326 kcal
Fett 15 g
Protein 9 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen

