



Karotten-Kartoffel-Salat mit Schinken

Zeit gesamt
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Karotten	3 St.
Erbsen, tiefgefroren	100 g
Eier	3 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gewürzgurken	2 St.
Kochschinken	100 g
Mayonnaise	150 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und leicht schräg in Scheiben schneiden. Nach ca. 15 Min. zu den Kartoffeln geben und zusammen zu Ende garen. In den letzten ca. 2 Min. Erbsen ebenfalls zugeben und alles in ein Sieb abgießen.
2. In einem Topf 1 l Wasser aufkochen und Eier ca. 7 Min. kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier in Spalten schneiden.
3. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Gurke abtropfen lassen und würfeln. Schinken ebenfalls würfeln.
4. In einer Schüssel Mayonnaise mit 2 EL Gurkenwasser, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Eier, Zwiebel, Gurke und Schinken in die Schüssel geben und alles vorsichtig miteinander vermengen.
5. Karotten-Kartoffel-Salat mit Schinken am besten ca. 2 Std. ziehen lassen und abschmecken. Anschließend servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	565 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	33 g