



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 gemahlen	
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