

Kartoffelsalat mit Pastrami

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pastrami	100 g
kleine Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Salz	
Eier	4 St.
Schalotten	1 St.
Gewürzgurken	4 St.
Petersilie, frisch	15 g
Schnittlauch, frisch	15 g
Süßer Senf	2 EL
Essig	1 EL
Öl	4 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

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

1. Pastrami zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. Kartoffeln waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. gar köcheln. Anschließend abgießen und in einem Sieb leicht ausdampfen lassen.
2. In einem zweiten Topf Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 7 Min. kochen. Gekochte Eier abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.
3. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.
4. In einer Schüssel Schalotten, Gurkenwürfel, Petersilie, süßen Senf, Essig und 2 EL Gewürzgurkenfond mit Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Warme Kartoffeln in der Schüssel mit dem Dressing vermischen. Falls notwendig weiteres Öl zugeben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Eier halbieren und leicht salzen. Kartoffeln auf einer Servierplatte anrichten. Eier und Pastrami zwischen den Kartoffeln verteilen und Pastrami-Kartoffelsalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g