



Spargel-Kartoffelsalat mit Limetten-Mayonnaise

Zeit gesamt
50minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
grüner Spargel	2 Bund
Bio Limetten	2 St.
Eier	2 St.
Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Sonnenblumenöl	200 ml
Cherrytomaten	500 g
Schwarzwälder Schinken	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Inzwischen in einem Topf ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen. Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen und Stangen in Stücke schneiden. Im kochenden Salzwasser ca. 6 Min. bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.
3. Limetten heiß waschen, ca. 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb, 1 TL Limettenschale, 2 EL Limettensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Öl erst tröpfchenweise unter ständigem Rühren zufügen. Wenn die Mayonnaise anfängt einzudicken, restliches Öl in einem dünnen Strahl zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise in einem Topf vorsichtig mit Kartoffeln und Spargel mischen, ca. 30 Min. durchziehen lassen.
4. Währenddessen Tomaten waschen und halbieren. Schinken in Stücke zupfen. Spargel-Kartoffelsalat vor dem Servieren nochmal abschmecken, Tomaten und Schinken untermengen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	758 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g