

# Knackiger Kartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

## Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 150g Erbsen
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Kohlrabi
- » 1 Bd. Radieschen
- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g Frühstücksspeck
- » 150g Saure Sahne
- » 100g Remoulade
- » 2 EL Weißwein-Essig
- » 1 Eigelb
- » 1 Bd. Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, abgießen, abschrecken, pellen, abkühlen lassen und in Würfel schneiden. Erbsen in kochendem Salzwasser 3min blanchieren. Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Radieschen putzen und in Spalten und Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Speck würfeln und in einer heißen Pfanne auslassen. Alles miteinander vermischen.

2. Saure Sahne, Remoulade, Essig und Eigelb verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter den Salat ziehen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und über den Salat streuen. Evtl. mit Schnittlauchhalmen garnieren.

angelegt am: 16.08.2005

Rezept-Nr: 1937

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke