



Mirka Tucker
Vertriebsinnendienst

Tschechischer Bramborový salát

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln (festkochend)
- 4 hartgekochte Eier
- 1 Dose Mais
- 200 gr. Erbsen (tiefgefroren)
- 4 Möhren
- 6 kleine Essigurken
- 3 EL Essigurkenwasser
- 4 gehäufte EL Mayonnaise
- etwas Zitronensaft
- Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- Evt. scharfer Senf (Dijon)

Rezept

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, abkühlen lassen und anschließend schälen. Gleichzeitig die Möhren ca. 20 Minuten kochen. Danach die Erbsen auftauen. Kartoffeln und Möhren würfeln und mit Erbsen, Mais, geriebenen Essigurken in eine Schüssel geben. Mit Essigurkenwasser, Mayonnaise, Salz und Pfeffer gründlich vermischen. Nun die gewürfelten Eier unterrühren.

Bei Bedarf mit Zitronensaft und Senf nachwürzen. Zum Schluss abkühlen lassen und mit Petersilie dekorieren. Am besten schmeckt der Salat am Folgetag.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zeitaufwand 1 Stunde