



Bunter Kartoffelsalat

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/bunter-kartoffelsalat.jsp>



Kartoffelsalat ist ein traditionsreiches Gericht: Bodenständig und einfach. In einigen Regionen kommt es sogar an Heilig Abend auf den Tisch.

Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Mayonnaise:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2	Eigelbe	
1 Msp.	Senf, mittelscharf	GUT&GÜNSTIG Delikatess-Senf
1 Prise	Salz	
	Pfeffer	
1 Spritzer	Zitronensaft	
200 ml	Pflanzenöl	EDEKA Bio Natives Sonnenblumenöl
50 g	Joghurt	EDEKA Joghurt mild

Für den Salat:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
600 g	Kartoffeln, festkochend	
2	Eier	
125 g	Paprika, rot	
50 g	Essiggurken	
80 g	Radieschen	
40 g	Frühlingszwiebeln	
0,5 Bund	Schnittlauch	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **70 Min.**

Fertig in: **1 Std. 10 Min.**

Je Portion : **2709 kJ, 647 kcal, 28 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 56 g Fett, 218 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Zubereitung



1.) Für die Mayonnaise Eigelbe, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren. Vom Öl etwa 1/3 tropfenweise unterrühren. Die restlichen 2/3 des Öls in dünnem Strahl zugießen und dabei ununterbrochen weiterrühren. Zum Schluss 1 EL warmes Wasser unterrühren, um die Emulsion zu stabilisieren. Die fertige Mayonnaise sollte halbfest sein. Den Joghurt unterrühren. Nochmals abschmecken. Mayonnaise zugedeckt kühl stellen

2.) Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser etwa 20-25 Minuten kochen, abgießen und abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.



3.) Die Eier etwa 10-12 Minuten kochen, kalt abschrecken und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Paprikaschote halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Essiggurken ebenfalls fein würfeln. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

4.) Paprikawürfel, Essiggurken, Radieschen und Frühlingszwiebel zu den Kartoffeln geben. Die Mayonnaise vorsichtig unterheben und den Salat 30 Minuten durchziehen lassen. Die Eier schälen und vierteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Salat damit bestreuen und mit den gekochten Eiern garnieren.

Entdecken Sie auch diese , unser Rezept für und diese Auch ein deftiger Klassiker: Unsere Probieren Sie auch unser leckerer .

Beilagentipp:

Nach Belieben den Kartoffelsalat mit 2 Paar Wiener Würstchen verfeinern.

Kochschule



Bunter Kartoffelsalat

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/bunter-kartoffelsalat.jsp>

Paprika vorbereiten: Waschen Sie die Paprika gründlich ab. Halbieren Sie die Paprika mit einem Gemüsemesser und schneiden den Stielansatz und die weißen Trennwände heraus. Schütteln, bzw. schaben Sie auch die Kerne heraus. Beim Aushöhlen schneiden Sie vorsichtig den Stielansatz kreisrund heraus. Ebenso die weißen Trennwände und die Kerne.

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Kochmesser 20 cm: Klinge aus deutschem, geschmiedetem Klingenstahl Ergonomischer, dreifachgenieteter Griff Perfekte Griffgröße Fingerschutz für sicheres Arbeiten Sauberer Übergang von der Klinge zum Griff

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Gewürzmühle: Mit Keramikmahlwerk, härter als Stahl Stufenlos einstellbarer Mahlgrad Leichtes Befüllen des Glasbehälters durch weite Öffnung
