

Russischer Eiersalat mit Pellkartoffeln

Zutaten (für 4 Portionen) :

- 700 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 EL Kümmelsaat
- 6 (Klasse M) Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 150 g aufgetaute Tiefkühl- Erbsen
- 4 EL Salatmayonnaise
- 50 ml Gurkenwasser
- 1 TL mittelscharfen Senf
- Worcestersoße
- 10 Stangen gekochter Spargel
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel
- 150 g (in dünnen Scheiben) gekochter Schinken
- Pfeffer
- ½ Beet Gartenkresse

Kartoffeln waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8 bis 9 Minuten garen, abschrecken und pellen.

Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln. Mit Erbsen, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf und etwas Worcestersauce mischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und untermischen. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Eier halbieren, Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat auf eine Platte geben, Eier, Äpfel und Schinken darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit Kresse bestreut servieren.

Tipp: Kartoffeln möglichst schon am Vortag kochen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 31.05.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen