

## Rezept

# Japanischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Japanischer Kartoffelsalat, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Ei (M)	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>¼</b> Salatgurke	<b>60 g</b> Kochschinken (2 Scheiben)
<b>1 Stängel</b> Petersilie	<b>3 EL</b> Mayonnaise
<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf	Pfeffer
Zucker nach Belieben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 14 g F, 8 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen, abbrausen und längs vierteln. In einem Topf mit Salzwasser bedecken und zugedeckt zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze in 10-15 Min. zugedeckt weich garen. Abgießen und abkühlen lassen. In ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Inzwischen das Ei in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 5 Min. kochen, vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Abschrecken, pellen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem Schälchen mit kaltem Wasser bedecken und ca. 10 Min. darin ruhen lassen, dann abgießen und trocken tupfen. Inzwischen die Gurke waschen, längs vierteln und in ca. 3 mm dünne Stücke schneiden. Den Schinken in ca. 3 × 0,5 cm große Streifen schneiden.
- 3.** Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Mayonnaise mit Senf und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kartoffeln, Ei, Zwiebel, Gurke und Schinken zugeben und alles gut vermengen. Den Kartoffelsalat mit Salz und nach Belieben mit Zucker abschmecken. Mit Petersilie garnieren.