

Rezept

# Kartoffel-Eier-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Eier-Salat, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>800 g</b> Pellkartoffeln vom Vortag	<b>10</b> hartgekochte Eier
<b>1 Dose</b> Erbsen (280 g Abtropfgewicht)	<b>1 Dose</b> Mais (285 g Abtropfgewicht)
<b>1 Glas</b> Champignons Scheiben (170 g Abtropfgewicht)	<b>250 ml</b> Öl
<b>1</b> frisches Ei	<b>1 EL</b> Senf
Salz	Pfeffer
<b>200 ml</b> Milch	<b>8 EL</b> Essig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 41 g F, 15 g EW, 23 g KH

## Zubereitung

1. Kartoffeln pellen, längs halbieren, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Eier schälen und in Scheiben schneiden. Erbsen, Mais und Champignons abgießen, alles gut abtropfen lassen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben.
2. Öl, Ei, Senf (alles sollte dieselbe Temperatur haben!), Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen. Die Mayonnaise mit Milch und Essig glattrühren und kräftig abschmecken.
3. Den Salat damit übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.