Rezept

Kartoffel-Gorgonzola-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Gorgonzola-Salat, am 06.07.2025

Zutaten

750 g	Pellkartoffeln vom Vortag
½ Bund	Schnittlauch
1	frisches Ei
	Salz
150 g	Gorgonzola
1	große rote Paprika
250 ml	Öl
1 TL	Senf
	Pfeffer
150 ml	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal, 77 g F, 14 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, vierteln, weiße Trennwände und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.

2. Öl, Ei, Senf, Salz und Pfeffer - alle Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt - in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen.

3. Den Gorgonzola entrinden, klein würfeln und mit der Milch zur Mayonnaise geben. Die Mayonnaise nochmals gründlich pürieren, kräftig abschmecken und über den Salat verteilen. Alles locker durchmischen und den Salat vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.