

Rezept

Kartoffel-Käse-Salat mit Kiwi

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Salat mit Kiwi, am 24.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------|
| 800 g Pellkartoffeln vom Vortag | 300 g Gouda am Stück |
| 5 reife Kiwis | 4 Frühlingszwiebeln |
| 1 Knoblauchzehe | 250 ml Öl |
| 1 frisches Ei | 2 EL Tomatenmark |
| Salz | Pfeffer |
| 150 ml Milch | 4 EL Essig |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal, 79 g F, 29 g EW, 35 g KH

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln pellen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Gouda entrinden und ca. 1 cm groß würfeln. Die Kiwis schälen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.
- 2.** Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Mit Öl, Ei, Tomatenmark, 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.** Die Mayonnaise mit Milch und Essig glattrühren, kräftig abschmecken und über den Salat geben. Alles locker durchmischen und den Kartoffel-Käse-Salat vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.