Rezept

# Kartoffel-Käse-Salat mit Kiwi

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Salat mit Kiwi, am 12.10.2024

## Zutaten

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