

Rezept

Kartoffelsalat mit Eiern und Joghurt-Mayonnaise

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Eiern und Joghurt-Mayonnaise, am 19.04.2024

Zutaten

250 g kleine festkochende Kartoffeln (z. B. »La Ratte« oder Bamberger Hörnchen)	Salz
100 g längliche Radieschen	4 Eier
2 Stangen Staudensellerie	1 Mini-Gurke (ca. 80 g)
	½ Beet Kresse

Joghurt-Mayonnaise:

1 hart gekochtes Eigelb (von oben)	2 TL Dijon-Senf
2 EL Olivenöl	50 g Joghurt (3,8 %)
1 TL Sherryessig	Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Cayenne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 29 g F, 20 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 18-20 Min. gar kochen, dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch warm pellen und dann etwas abkühlen lassen.
2. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen. Inzwischen die Radieschen, die Mini-Gurke und die Selleriestangen waschen. Die Radieschen putzen und in feine Scheibchen schneiden oder hobeln. Die Gurke mit der Schale in dünne Scheiben hobeln. Die Selleriestangen putzen, entfädeln, waschen und ebenfalls in dünne Scheibchen hobeln.
3. Die hart gekochten Eier kalt abschrecken und pellen. 1 Ei halbieren, das Eigelb herauslösen und für die Mayonnaise beiseitestellen. Das übrige Eiweiß und 1 weiteres Ei grob hacken. Die restlichen Eier längs vierteln.
4. Das beiseitegestellte Eigelb durch ein Sieb streichen und mit Senf und Olivenöl glatt rühren. Dann den Joghurt dazugeben und alles zu einer dicklichen Creme verrühren. Die Joghurt-Mayonnaise mit Sherryessig, Salz, Pfeffer und Cayenne pikant abschmecken.
5. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit den Gemüsescheiben und der Joghurt-Mayonnaise mischen. Die gehackten Eier vorsichtig unterheben. Die geviertelten Eier auf dem Salat verteilen. Die Kresse vom Beet schneiden und über den Kartoffelsalat streuen.