

Rezept

Kartoffelsalat mit Pfirsich

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Pfirsich, am 26.04.2024

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag	250 g gekochter Schinken am Stück
1 Dose Pfirsiche (480 g Abtropfgewicht)	1 rote Zwiebel
250 ml Öl	1 frisches Ei
1 TL Senf	Salz
Pfeffer	1 Knoblauchzehe
150 ml Milch	6 EL Essig
Currypulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal, 68 g F, 21 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Schinken ca. 1 cm groß würfeln. Pfirsiche abgießen, dabei 100 ml Saft für die Marinade auffangen. Die Früchte ca. 1 cm groß würfeln. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Alles (außer dem Pfirsichsaft) in eine große Schüssel geben.
2. Öl, Ei, Senf sowie jeweils 1 Msp. Salz und Pfeffer (alles sollte dieselbe Temperatur haben!) in einen hohen Rührbecher geben. Die Knoblauchzehe schälen, grob hacken und zufügen. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen.
3. Die Mayonnaise mit dem Pfirsichsaft, Milch und Essig glattrühren, mit Currypulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen und abschmecken. Den Salat mit der Marinade übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren mindestens 1 Std. durchziehen lassen.