

Rezept

Russischer Salat nach Istanbuler Art – türkische Meze

Ein Rezept von Russischer Salat nach Istanbuler Art – türkische Meze, am 28.06.2026

Zutaten

150 g Möhren	400 g Pellkartoffeln (festkochende Sorte; am Vortag gegart)
100 g TK-Erbsen	120 g Salzgurken (aus dem Glas)
1 geh. EL kleine Kapern	1 EL Kapernsud
1 EL Gurken-Einlegeflüssigkeit	2 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
2 sehr frische Eigelb (Größe M)	¼ TL Senf
⅛ ml Sonnenblumenöl	2 EL fettarmer Naturjoghurt (1,5 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen, klein würfeln und in 300 ml kochendem Wasser 7 - 8 Min. garen. Die Kartoffeln pellen, klein würfeln und in eine große Schüssel geben. Die Möhren mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen und abkühlen lassen. Die Erbsen im Möhrenwasser 3 - 4 Min. kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Die Salzgurken klein würfeln und mit Kapern, Möhren und Erbsen zu den Kartoffeln geben. Je 1 EL Gurken- und Kapern-Einlegeflüssigkeit, Zitronensaft, 1 TL Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Gemüse mischen.
3. Eigelbe, Senf und 1 große Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig rühren. Das Öl nach und nach unter ständigem Rühren zuerst tropfenweise, dann in feinem Strahl einlaufen lassen und rühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Den Joghurt mit einem Löffel unterheben. Den Salat mit der Mayonnaise mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Std. marinieren lassen.