

Rezept

Spanischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Spanischer Kartoffelsalat, am 23.04.2024

Zutaten

1,5 kg festkochende Kartoffel	6 Eier
2 Dosen Thunfisch (in Öl, je 185 g)	150 g grüne Oliven (ohne Stein)
1 rote Zwiebel	Salz
120 g Salatcreme (23 % Fettgehalt)	2 EL mittelscharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 25 Min. weich kochen. Gleichzeitig die Eier in einem Topf in ca. 10 Min. hart kochen, abkühlen lassen und pellen.

2. Den Thunfisch in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit einer Gabel grob zerpfücken. Die Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und die Hälften in feine Spalten schneiden.

3. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, noch warm pellen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Die Eier grob hacken. Kartoffeln und Eier leicht salzen. Die Salatcreme in einer Schüssel mit dem Senf verrühren. Kartoffeln, Eier, Thunfisch, Oliven und Zwiebeln untermengen. Den Kartoffelsalat portionsweise servieren.