

# Kartoffel-Salat armenischer Art mit Knoblauch-Baguette

## Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Hähnchen	1 Baguette	5 vorw. festk. Kartoffeln
Erbsen	4 Gewürzgurken	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Limette
3 Eier	200 g Mayonnaise	250 ml Sahne
125 g Butter	8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Einen weiteren kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen. In dem einen Topf die Kartoffeln garen, in dem anderen, kleinen Topf die Eier kochen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln und die Eier pellen und klein schneiden. Die Salzgurken klein hacken. Einen weiteren Topf mit Wasser aufsetzen. Das halbe Hähnchen waschen, trocken tupfen und im Wasser garen. Nun die Mayonnaise, die Sahne, den Geflügelfond, den Limettensaft und das Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren. Zuletzt die Erbsen dazugeben und den Kartoffelsalat zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend das Fleisch klein schneiden. Die Kartoffel, die Eier, die Salzgurken und das Hähnchenfleisch vermengen. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Kräuter und den Knoblauch mit der Butter vermengen. Das Baguette längs halbieren und mit Kräuter-Knoblauch-Butter bestreichen. Den Kartoffelsalat armenischer Art mit dem Knoblauch-Baguette auf Tellern anrichten und servieren.

Nora Esmaeillian am 05. November 2013