

Kartoffel-Feld-Salat

Für 4–6 Portionen

800 g vorw. feste Kartoffeln	3 Eier (Kl. M)	1 Zwiebel
5 Gewürzgurken	3 El Gewürzgurkensud	5 El Olivenöl
4 El Weißweinessig	100 ml heiße Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	2 Handvoll Feldsalat	

Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. garen. Abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Eier anpiken, in kochendem Wasser 6 Min. garen, abschrecken und pellen.

Zwiebel fein würfeln, Gewürzgurken fein hacken. Zusammen mit dem Gewürzgurkensud und den Eiern in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, sodass das Ei zerhackt wird. Olivenöl, Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterrühren.

Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce mischen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013