

Russischer Salat

Für 4 Portionen:

700 g festk. Kartoffeln	Salz	1 El Kümmelsaat
6 Eier (Kl. M)	1 kleine Zwiebel	2 Gewürzgurken
150 g TK-Erbesen (aufgetaut)	4 El Salatmayonnaise	50 ml Gurkenwasser
1 Tl mittelscharfer Senf	Worcestersauce	10 Stangen gekochter Spargel
1 kleiner säuerlicher Apfel	150 g gekochter Schinken	Pfeffer
Gartenkresse		

Kartoffeln (am besten schon am Vortag) waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen und zugedeckt 20 Min. garen. Abgiesen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8-9 Min. garen, abschrecken und pellen. Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln. Mit Erbsen, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf und etwas Worcestersauce mischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und untermischen. Mind. 15 Min. durchziehen lassen.

Eier halbieren. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat auf eine Platte geben, Eier, Apfel und Schinken darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014