

# Russischer Eiersalat mit Pellkartoffeln

## Für 4 Portionen

700 g festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	1 EL Kümmelsaat
6 (Klasse M) Eier	1 kleine Zwiebel	2 Gewürzgurken
150 g TK-Erbesen	4 EL Salatmayonnaise	50 ml Gurkenwasser
1 TL mittelscharfen Senf	Worcestersoße	10 Stangen gekochter Spargel
1 kleiner, säuerlicher Apfel	150 g Kochschinken (Scheiben)	$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse

Kartoffeln waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8 bis 9 Minuten 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. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

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

### **Tipp:**

Kartoffeln möglichst schon am Vortag kochen.

Tim Mälzer am 31. Mai 2019