Kartoffel-Eiersalat

mit Kochschinken und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:

150 g WOLF Thüringer Kochschinken

1 kg neue Kartoffeln

4 Eier (Größe M)

100 g Radieschen

1 rote Zwiebel

150 g Schmand

50 g Salat-Mayonnaise

3 EL Weißwein-Essig

2 EL Senf

Salz & Pfeffer

1 Prise Zucker

1 Bund Schnittlauch

So wird's gemacht:

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Eier ca. 8 Minuten kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Schinken in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und in dicke Scheiben schneiden.

3. Schmand, Mayonnaise, Essig und Senf glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und, bis auf 1 EL, unter das Dressing mischen. Salatzutaten mit dem Dressing vermengen und mit restlichem Schnittlauch bestreuen.

Fertig ist die perfekte Beilage! Guten Appetit!
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog