HAUPTGANG

JAPANISCHER KARTOFFELSALAT MIT EI

★★★★★ (14)

25 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

800 g	festkochende Kartoffeln
1	Frühlingszwiebel
6	Snack-Gurken
2	Selleriestangen
1	Karotte
½ TL	Salz
2	Eier, wachsweich gekocht

sauce

150 g	Mayonnaise
½ EL	Sesamöl
20 ml	Reisessig
½ EL	Senf, scharf
etwas	Salz & Pfeffer

Zum Servieren

2	Eier, wachsweich gekocht und halbiert
1	Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
½ EL	Sesam

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und im Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgiessen, ausdampfen und etwas auskühlen lassen.
2. Die Frühlingszwiebel in Streifen schneiden. In kaltem Wasser einlegen.
3. Die Gurken in Scheiben, die Karotte der Länge nach halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides in ein Sieb geben und mit Salz bestreuen, damit das Wasser entzogen wird. Einige Minuten stehen und abtropfen lassen.
4. Zwei Eier schälen und in einer grossen Schüssel alle Zutaten für die Sauce verrühren. Kartoffeln und zwei Eier zugeben. Mit einer Gabel grob zerstossen. Gurke, Karotte, Sellerie und die abgetropfte Frühlingszwiebel zugeben. Alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zum Servieren den Salat auf die Teller anrichten. Mit Eierhälften, Frühlingszwiebeln und Se-sam garnieren.

TIPP

- Anstelle von Snack-Gurken können auch Essiggurken verwendet werden. Dann den Schritt mit dem Salzen weglassen und der Sauce nach Belieben etwas Gurkenwasser zugeben.