

# Japanischer Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kartoffel, Japan

Zutaten für: 4 Personen

1		Salatgurke
		Salz
300	Gramm	Kartoffeln (fest kochend)
250	Gramm	Möhren
100	Gramm	Weißer Gemüsezwiebeln
2	Essl.	Öl
200	ml	Gemüsebrühe (Fertigprodukt)
1	Essl.	Zucker
2		Eier (M)
		Salz, Pfeffer

*AUS DEM ASIENLADEN*

---

2	Essl.	Reisessig
---	-------	-----------

## Anleitung:

Gurke waschen, längs halbieren, quer in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, salzen. Nach etwa 10 Minuten kalt abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln und Möhren schälen. Beides quer in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse (bis auf die Gurke) darin kurz anbraten. Mit Brühe ablöschen, Reisessig und Zucker zugeben und alles in ca. 8 Minuten bissfest garen. In ein Sieb abgießen.

Eier in einer Tasse verquirlen, mit dem Gemüse und den Gurken mischen und in einem Topf bei kleiner Hitze stocken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

: Pro Person: 190 kcal, 9 g Fett

: Zubereitung: 20 Minuten

## Quelle:

Aus Zeitschrift Freundin  
Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann