

Kartoffelsalat mit Gekochten Schinken, Rucola und Ei

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Rucola

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|------|-------------------------|
| 1 | kg | Festkochende Kartoffeln |
| 1/2 | Ltr. | Brühe |
| 2 | | Schalotten |

ZUSÄTZLICH

| | | |
|-----|-------|--------------------|
| 70 | Gramm | Rucola |
| 2 | | Eier |
| 200 | Gramm | Gekochter Schinken |
| 1 | Essl. | Olivenöl |
| 2 | Essl. | Essig |

Anleitung:

Kartoffeln in der Schale mit Salz und etwas Kümmel kochen abgießen, abdampfen und von der Schale befreien. In feine Scheiben schneiden.

Brühe mit kleingeschnittener Schalotte und Essig in einen Topf geben und um 1/3 reduzieren - Schalotten werden dadurch gar. Diese Brühe in eine Schüssel geben - Kartoffeln in Streifen geschnitten, gekochter Schinken, geputzter und in mundgerechte Stücke gezupfter Rucola und kleingehackte Eier dazu.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und mind. 30 Min. durchziehen lassen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann