

# Kartoffelsalat mit Zuckerschoten

Kategorien: Vorspeise, Salat, Kartoffel, Erbse

Zutaten für: 10 Portionen

1,3	kg	Festkochende Kartoffeln
		Salz
200	ml	Gemüsefond
1	Essl.	Mittelscharfer Senf
7	Essl.	Weißweinessig
		Weißer Pfeffer
150	ml	Öl
20		Garnelen (TK, a 20 g)
		Ohne Kopf und Schale, aufgetaut)
		Cayennepfeffer
2		Eigelb (Kl. M)
2	Essl.	Limettensaft
150	Gramm	Magermilch Joghurt
250	Gramm	Zuckerschoten
1	Bund	Schlanke Frühlingszwiebeln
1	Bund	Radieschen
2		Rote Pfefferschoten
1	Handvoll	Kerbel

## Anleitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen und kurz abkühlen lassen. Lauwarm pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Fond mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren, aufkochen und mit den Kartoffeln mischen. Mindestens 1-2 Stunden durchziehen lassen.

2. 2-3 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen unter Wenden 2-3 Minuten anbraten und kräftig mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

3. Eigelb und Limettensaft mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen und das restliche Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Den Joghurt gut unterrühren, salzen und pfeffern.

4. Die Zuckerschoten putzen und 2 Minuten in kochendem Salzwasser

blanchieren, dann quer in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pfefferschoten längs aufschneiden, entkernen und quer in feine Streifen schneiden.

5. Die Kartoffelscheiben locker mit der Mayonnaise und dem vorbereiteten Gemüse mischen. Die Kerbelblätter von den Stielen zupfen und über den Salat streuen.

:Pro Portion: 13 g E, 18 g F, 20 g KH = 291 kcal (1218 kJ)

## Quelle:

Essen & Trinken 2000  
Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann

ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "  
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann  
[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)