

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Margits falscher Kartoffelsalat



Zutaten:

- 1,5 Stck. großen Kohlrabi
- 2-3 Eier
- Schinkelwürfel
- 1 Zwiebel
- 1 Glas Gewürzgurken

Für das Dressing

- 2 EL Mayo
- 1/2 Becher Creme Fraiche
- 1 EL Öl
- 2EL Gewürzgurkenwasser
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kohlrabi in Salzwasser mit Kurkuma bissfest kochen und abkühlen lassen, danach in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Eier hartkochen und anschließend vierteln. Die Gewürzgurken werden gewürfelt.

Die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln anbraten.

Alle Zutaten für das Dressing vermengen und beiseite stellen.

Anschließend alle Zutaten bis auf die Eier in einer Schüssel vermengen und das Dressing hinzufügen. Zuletzt vorsichtig die Eier unterheben.

Dazu schmeckt besonders gut:

Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.

