

Polnischer Kartoffel-Gemüsesalat



Zutaten:

- 5 gekochte Kartoffeln (geschält und gewürfelt)
- 5 hartgekochte Eier
- 5 gekochte Karotten (geschält und gewürfelt)
- 1 Apfel (geschält und gewürfelt)
- 1 Zwiebel (geschält und gewürfelt)
- 2 gekochte Pastinaken (geschält und gewürfelt)
- 4 Essiggurken (gewürfelt)
- 1 bis 1,5 Tassen gefrorene grüne Erbsen (heißes Wasser darüber giesen)
- 1 Glas Mayonnaise (300 - 400 g) (ca. 4 - 5 große Teelöffel verwenden)
- 1 großer Teelöffel Senf (z.B. Dijonsenf)
- Salz & Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

1. Gemüse kochen und abkühlen lassen. Kartoffeln, Eier, Karotten, Äpfel, Essiggurken und Pastinaken in Würfel schneiden und alles in einer Schüssel vermischen. Grüne Erbsen hinzugeben und noch einmal alles durchmischen. Salz und Pfeffer hinzufügen, Mayonnaise und Senf unterrühren und anschließend abschmecken. Salat in einer schönen Salatschüssel anrichten. Für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Man kann den Salat auch mit Gewürzpaprikas, Radieschen, Schnittlauch, Petersilie, Erbsen oder Karotten garnieren.

Notiz:

Denken Sie beim würfeln des Gemüses, der Eier, Äpfel und Essiggurken etc. daran diese in ungefähr gleich große Würfel zu schneiden. (Erbsengroß) Gleich groß geschnittenes Gemüse macht den Salat optisch ansprechender.