



Russischer Fleischsalat mit Kartoffeln und Erbsen



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kartoffeln (festkochend),
- 2 Möhren,
- 3 Eier,
- 1 Zwiebel,
- 1 Glas Erbsen (250 g),
- 200 g Fleischwurst,
- 100 g Essiggurken,
- 50 g Salatmayonnaise,
- Salz und Pfeffer, Essig und Öl,





Zubereitung

Kartoffeln und Möhren ca. 20 Minuten kochen. Die Eier im selben Wasser 10 Minuten mitkochen, herausnehmen und abschrecken.

Zwiebel, Eier, Essiggurken, Möhren, Kartoffeln und Fleischwurst in Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Die Erbsen in einem Sieb gut abtropfen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Alles gut miteinander vermengen.

Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl würzen und die Salatmayonnaise unterheben, anschließend für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Tipp: Wenn Sie einen Apfel hinzufügen, schmeckt es fruchtiger.

Guten Appetit!

