

Kartoffelsalat mit Thunfisch & Ei

22

Zutaten

für 4 Portionen

350g	neue Kartoffeln
1	Hartgekochtes Ei, gepellt
3 EL	Olivenöl
1 ½ EL	Weißweinessig
	Salz und frisch gemahlener Pfeffer zum abschmecken
125 g	Thunfisch in Öl aus der Dose, abgetropft und zerrupft
2	Scharlotten, fein gehackt
1	Tomate, geschält und gewürfelt
2 EL	Fisch gehackte glatte Petersilie

Zubereitung:

- Die geputzten Kartoffeln ca. 10 Minuten kochen, vom Herd nehmen und abgedeckt 15-20 Minuten gar ziehen lassen.
- Währenddessen:
Das gepellte Ei in Scheiben schneiden und diese halbieren.
Olivenöl und Essig in einer Schüssel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Boden der Servierschüssel mit etwas von dem Dressing bedecken.
- Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Hälfte der Kartoffeln auf den Boden der Servierschüssel verteilen und salzen.
Darauf je die Hälfte des Tunfisches, des Eies und der Scharlotten verteilen.
Danach dies wiederholen und mit den Kartoffeln beginnen.
- Anschließend das restliche Dressing darüber gießen.
- Abschließend die Tomatenwürfel auf den Salat verteilen und mit der Petersilien bestreuen.
Mit Fischhaltefolie abdecken und für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchfühlen lassen.

Zubereitungszeit 30 Minuten zzgl. 2h Kühlzeit

Ursprungsidee aus: Kartoffeln. Parragon Books Ltd.

LARS BOSSE