

Kartoffelsalat mit Thunfisch und Ei



© Kartoffelsalat mit Thunfisch und Ei - Rezepten mit Herz



40 Min. + Wartezeit



leicht



4

raffinierter Salat - ideal für das Buffet

♥ Wunderbare Knolle ♥

Klar, man kann sie in Salzwasser kochen oder zu Pommes schnitzen ...Aber aus Kartoffeln lässt sich ja noch viel mehr machen. Also legt euch am besten gleich schonmal einen ordentlichen Vorrat von unserem allerliebsten und vielseitigen Gemüse an!

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|---------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 6 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | Kartoffeln |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Dose Thunfisch im eigenen Saft (150 g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | schwarze Oliven in Scheiben |
| <input type="checkbox"/> | 1 | rote Paprikaschote |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Zwiebel |
| <input type="checkbox"/> | 350 g | Joghurt (1,5 % Fett) |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Senf |
| <input type="checkbox"/> | 2-3 EL | Orangensaft |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Apfelessig |
| <input type="checkbox"/> | | Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Bund Petersilie |

Zubereitung

1. Eier waschen, in den Varoma legen. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren, in den Gareinsatz geben. Wasser und 1 TL Salz in den Mixtopf geben. Gareinsatz einhängen, Varoma aufsetzen und alles 25 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Varoma abnehmen, Gareinsatz herausnehmen. Eier kalt abschrecken. Eier und Kartoffeln auskühlen lassen. Mixtopf leeren, trocknen.
2. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Eier pellen. 2 Eier vierteln und beiseitestellen. 4 Eier würfeln und mit Kartoffeln in eine Salatschüssel geben.
3. Thunfisch und Oliven abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Zwiebel abziehen, im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Thunfisch, Oliven, Paprika, Joghurt, Senf, Orangensaft, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Linkslauf/Stufe 3 verrühren. Masse mit Kartoffeln und Eiern gründlich vermengen. Salat 3-4 Std. kalt stellen und durchziehen lassen.
4. Petersilie hacken. Salat mit Salz, Pfeffer und ggf. Essig abschmecken. Mit Ei-Vierteln belegen und mit Petersilie bestreut servieren.

Für diesen leckeren Salat gibt es übrigens einen tollen Helfer: den **Eierhalter von Kochfix**! Wir haben ihn für euch getestet und ihr könnt mit ihm ganz praktisch die Eier in den Varomabehälter setzen, die Ergebnisse des Zubehörtests findet ihr **hier**!

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 465 kcal - 28 g E - 21 g F - 38 g KH.