



## Tomatenfliegenpilze und Russische Eier auf Kartoffelsalat

### Zutaten

- etwas Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Speck
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 g Zwiebel
- 125 ml Wasser
- 1 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 5 EL Weißweinessig
- 3 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 375 g Salatgurke
- 1 Bund Schnittlauch
- 9 Ei(er)
- 350 g Tomaten
- 9 TL THOMY Delikatess Mayonnaise, 200 ml Tube
- 1 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 100 ml Tube

### Zubereitung


1. Für den Kartoffelsalat: Kartoffeln waschen, in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Während die Kartoffeln kochen, den Speck in Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Speck darin knusprig braten. Herausnehmen und zur Seite stellen.
3. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und im Bratfett glasig andünsten.
4. Das Wasser zugießen, zum Kochen bringen und MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen. Weißweinessig, THOMY Reines Sonnenblumenöl und 2/3 des THOMY Delikatess-Senf unterrühren, mit Pfeffer würzen und über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gießen.
5. Salatgurke putzen, waschen, eventuell schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Gurke und Speckwürfel vorsichtig unter die Kartoffeln mischen.
6. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
7. Für die Tomatenfliegenpilze: Eier in ca. 10 Min. hart kochen und pellen, 1/3 der Eier zur Seite legen. Von den übrigen Eiern an der breiten Seite eine Scheibe abschneiden, damit die Eier eine Standfläche bekommen.
8. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen, halbieren und etwas aushöhlen. In die Mulden jeweils 1 TL THOMY Delikatess-Mayonnaise geben. Tomatenhälften auf die spitze Seite der Eier setzen. Die roten Pilzhüte mit THOMY Delikatess-Mayonnaise betupfen.

9. Für die Russischen Eier: Restliche Eier der Länge nach halbieren, das Eigelb herauslösen und mit THOMY Delikatess-Mayonnaise mit reinem Sonnenblumenöl und 1/3 THOMY Delikatess-Senf zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und in die Eihälften spritzen.

1 Zum Anrichten den Kartoffelsalat in eine flache 0. Schüssel geben, mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und Tomatenfliegenpilze und Russische Eier dekorativ darauf platzieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	31 g
Energie	507 kcal
Fett	33 g
Protein	20 g

 69 Minuten

 6 Portionen