



Kartoffel-Gurken-Salat mit Mäusen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Gurken
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- 50 ml Wasser
- 1 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 1 Stängel Petersilie
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 5 Radieschen
- 2 Ei(er)
- 2 Stängel Schnittlauch
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und ungeschält in ausreichend Wasser kochen. Kurz ausdampfen lassen, danach sofort schälen und in Scheiben schneiden. Gurken waschen, längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauslösen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln leicht anschwitzen. Mit Weißweinessig ablöschen. Mit THOMY Delikatess Senf verfeinern und mit Wasser aufgießen. MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Kartoffeln zu dem warmen Brühe-Essig-Gemisch geben, gut mischen und ziehen lassen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie und Gurken vorsichtig unter die Kartoffeln heben. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.
4. Radieschen putzen und waschen, 1 Radieschen in Scheiben schneiden, die restlichen 4 Radieschen zu kleinen Mäusen schnitzen. Die Radieschenscheiben als Ohren ansetzen.
5. Eier hart kochen und mit Hilfe von 2 Stängeln Schnittlauch und den Radieschenscheiben zu Mäusen dekorieren. Auf Tellern anrichten und mit den Mäusen anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	180 kcal
Fett	6 g
Protein	7 g

🕒 29 Minuten

⊕ 4 Portionen