

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 04.04.2023**

**Eiersalat mit Kartoffeln und Karotten (Ensaladilla)**

**Für 8 Personen**

**Zutaten**

1 kg Kartoffel, vorwiegend festkochend, klein  
 2 Karotten  
 4 Eier, Größe M  
 etwas Salz  
 1 Dose Tunfisch, mit MSC- Siegel, ca. 185 g  
 300 g Salatmayonnaise, ca.

**Außerdem**

2 EL Paprikastreifen, aus dem Glas, nach Belieben  
 2 EL Oliven, schwarz oder grün, nach Belieben



**Zubereitung**

1. Kartoffeln abbrausen. Karotten schälen und ebenfalls abbrausen. Eier anpieken.
  2. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Eier nach Belieben zu den Kartoffeln geben und etwa 8-10 Minuten hart kochen. Eier herausnehmen, kalt abbrausen und beiseitestellen.
  3. Karotten fein würfeln, in wenig leicht gesalzenen Wasser ca. 10 Minuten weich dünsten und abkühlen lassen.
  4. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen. Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
  5. Karotten und Kartoffeln in einer Schüssel mischen.
  6. Thunfisch grob zerzupfen. Eier schälen. 3 Eier in feine Würfel schneiden. Beides zum Kartoffel-Mix geben.
  7. Etwa zwei Drittel der Mayonnaise untermischen. Mit Salz abschmecken und etwas ziehen lassen.
  8. Anschließend den Salat hügel förmig auf eine Platte geben. Mit der übrigen Mayonnaise bestreichen.
  9. Das übrige Ei in Scheiben schneiden. Den Salat mit Ei, Paprikastreifen und Oliven dekorieren.
- Dazu passen Cracker oder Baguette.

**Tipp:** Der Salat sollte möglichst gut durchziehen. Falls er zu trocken wird, noch etwas mehr Mayonnaise zugeben. Nach Belieben noch eine feingewürfelte Schalotte und etwas Zitronensaft untermischen.