

Kochen

Jens Jakob

**Dienstag, 19.03.2019
Für 4 Personen**

Eiersalat mit Bratkartoffeln

Zutaten:

Für die Bratkartoffeln

1 kg Kartoffeln, festkochend
2 Schalotten
8 EL Butterschmalz
Etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Butter
grobes Meersalz

Für den Eiersalat

8 Eier (Größe M)
1 TL Zitronensaft
2 TL Senf, mittelscharf
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
4 EL Sonnenblumenöl
150 g Joghurt
1 EL Balsamessig, hell
2 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich abbürsten und schälen.
2. Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Würfel schneiden.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen.
4. Die Kartoffelwürfel darin von allen Seiten ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Inzwischen die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden oder würfeln.
6. Für den Eiersalat Eier anpieksen und ca. 10 Minuten hart kochen.
7. Eier herausnehmen, kalt abrausen und pellen.
8. Eier klein schneiden (nach Belieben in Scheiben, Viertel oder grob gehackt)
9. Für das Dressing Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Öl und Joghurt verrühren.
10. Zuletzt die Eier unterheben und abschmecken. Den Salat abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.
11. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in grobe Röllchen schneiden.
12. Kartoffeln auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen.
13. Eiersalat mit Schnittlauch bestreuen und mit Bratkartoffeln servieren. Grobes Salz darüber streuen. Nach Belieben noch mit kaltem Braten, Schinken oder Roastbeef sowie grünem Salat anrichten.

Tipp: Die Bratkartoffeln lassen sich auch aus gekochten Kartoffeln zubereiten.