



FRISCHER KARTOFFELSALAT

8 Portionen ♥ p.P. 230 kcal ♥ 26g KH ♥ 7g F ♥ 12g EW ♥ ED 0,63

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g TK-Erbsen
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Salatgurke
- 400 g Tomaten
- 200 g Geflügelfleischwurst (17% Fett)
- 2 Eier

- 100 ml Gemüsebrühe
- 20 g Balsamico bianco
- 50 g Miracel Whip balance
- 100 g frische Kartoffel Creme (Milram), alternativ Naturjoghurt
- 1 PK Schnittlauch (TK)
- Salz + Pfeffer

- 1 Kartoffeln in wenig Salzwasser bei geschlossenem Deckel schnittfest kochen. Abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden und Scheiben voneinander trennen.
- 2 2 Eier hart kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Zwiebel putzen und in kleine Stücke schneiden. Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten entstielen und in Stücke schneiden. Fleischwurst in Stücke schneiden. Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Ei, Fleischwurst und Erbsen zu den Kartoffeln geben.
- 4 Dressing aus Brühe, Balsamicoessig, Miracel Whip, Kartoffelcreme, Schnittlauch und Gewürzen abschmecken und hinzugeben. Umrühren. Ziehen lassen.

