

Mit Herz am Herd | Schnittlauch-Eier-Salat mit bunten Bratkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

- 6 Eier
- 3 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 EL Mayonnaise (1 TL Senf, 1 EL Weißwein-Essig, 2 Eigelb, 125ml Öl)
- 250 ml Pflanzenöl
- 1 EL Joghurt
- 50 ml Essig
- Saft 1/2 Zitrone
- Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 600 g Kartoffeln
- 1 Rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 100 g Wildschweinschinken
- 1 Rote Paprikaschote
- 50 g Zuckerschoten
- 1 Bund Radieschen
- 1 Strauß Petersilie
- 3 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier für 8 Minuten kochen, pellen und in Würfel schneiden. Schnittlauch und das Grüne vom Frühlingslauch fein schneiden und in eine Schüssel geben. Mayonnaise, Joghurt, Essig und Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten garkochen, erkalten lassen, pellen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Rapsöl in der Pfanne anbraten. Gemüsezwiebeln schälen und in Halbmonde schneiden. Knoblauchzehen, Radieschen und Frühlingslauch in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote achteln. Zuckerschoten in Rautenform schneiden. Petersilien-Blätter fein hacken. Alles zu den Bratkartoffeln in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten mitrösten.

Den Wildschweinschinken in dünne Scheiben schneiden und um die Bratkartoffeln auf dem Teller verteilen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 17.02.2018