Russischer Salat Olivier

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 300 g Möhren
- 100 g Erbsen (ich nehme gern TK-Erbsen)
- 4 Eier (hartgekocht)
- 5 Gewürzgurken
- 250 g Fleischwurst
- 3 EL Essig
- 250 g Mayonnaise
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln. Schäle die Möhren und koche sie ebenfalls 15 Minuten bissfest. Koche die Erbsen 3 Minuten und spüle sie gleich kalt ab, damit sie ihre grüne Farbe behalten.
2. Pelle die Kartoffeln, lass sie abkühlen und schneide sie in kleine Würfel.
3. Schneide die Möhren in kleine Würfel. Schneide die Gewürzgurken und die Fleischwurst in Würfel. Pelle die Eier und schneide sie ebenfalls klein.
4. Gib die Kartoffel-, Möhren- und Gewürzgurken Würfel mit den kleingeschnittenen Eiern und den Erbsen in eine Schüssel.
5. Verrühre den Essig mit Mayonnaise und Senf. Hebe das ”Dressing” unter das Gemüse. Schmecke den russischen Salat mit Salz und Pfeffer ab. Stell ihn zum Durchziehen in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.