

„Kein“-Kartoffelsalat

mit Speck und Ei

Zutaten für 6 Portionen:

700g Kohlrabi
150g Speck, gewürfelt
3 Eier
1 Esslöffel Senf
1 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe
100g Gewürzgurke
2 Esslöffel Gurkensud
100g Mayonaise
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Currypulver
Frische Petersilie, gehackt

Nährwerte pro Portion:

5,4gKH/18,3gF/8,5gEW/240Kcal

Zubereitung:

1. Den Kohlrabi schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und in Salzwasser oder einem Garkochtopf bissfest garen.
2. Den gewürfelten Speck in einer kleinen Pfanne ohne Fett leicht kross anbraten.
3. Die Eier hart kochen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Gurken ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden.
5. In einer Schüssel Mayonaise, Senf, gekörnte Gemüsebrühe und Gurkensud mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.
6. Gegarte Kohlrabi, Speckwürfel und Eier zur Mayonaise geben.
7. Mit den Gewürzen nach Geschmack abschmecken und mit Petersilie bestreuen.