

flüssiger KartoffelSalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 mittelgroße Kartoffeln, 6 mittelgroße Eier, 1 Bund Radieschen, 1 Bund FrühlingsZwiebeln, 1 mittelgroße SalatGurke, 1000 ml ButterMilch, 500 ml Kefir, 2,5 Teelöffel Salz, 1,5 Teelöffel frisch gem. Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

1. sehr grosse Schüssel bzw. Topf bereitstellen.
2. Radieschen, Gurke + FrühlingsZwiebeln schön klein schneiden.
3. weiter s. Zubereitung !
4. Kartoffeln roh in kleine Würfel schneiden + bissfest kochen
5. Eier hart kochen
6. Eier schälen + klein schneiden

Die Zubereitung:

1. Radieschen, Gurke + FrühlingsZwiebeln in einen grossen Topf bzw. eine grosse Schüssel geben.
 2. Kefir + ButterMilch daraufgiessen, bis alles unter Flüssigkeit total verschwindet.
 3. Dann die gerade aus dem KochWasser entnommenen Eier kurz abschrecken + klein schneiden + mit in die Schüssel / den Topf geben.
 4. Kartoffeln dazugeben.
- (denn frisch + leicht lauwarm schmeckt der flüssige KartoffelSalat besonders gut !)

Fertig !

Jedem Gast vielleicht noch Sambal Olek anbieten, schmeckt sehr gut dazu !