

Kartoffelsalat mit Shrimps bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr TK-Shrimps, 750 gr Kartoffeln (festkochend), 1 Bund Radieschen, 4 Stangen Staudensellerie, 1 Bund Petersilie, 2 Esslöffel Zitronensaft, 1-2 Teelöffel Worcester-Sauce, 4 Esslöffel Mayonnaise, 3 Esslöffel Vollmilchjoghurt, 4 Esslöffel Essig, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Shrimps auftauen. Kartoffeln waschen, mit Schale in Wasser in ca. 20 Minuten garen. Radieschen und Sellerie waschen, putzen, beides in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trockenschütteln, fein hacken.

Die Zubereitung:

Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und in Scheiben schneiden. Sofort mit Radieschen, Sellerie, Shrimps, Petersilie, Zitronensaft und etwas Worcester-Sauce vermengen.
Für die Salatsauce Mayonnaise mit Joghurt und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über den Salat geben und mit Petersilie garnieren.

Beilage: Baguette

TIPP: Die Shrimps können Sie auch gut durch Räucherlachs ersetzen.