

Russischer Salat aus winterlichem Wurzelgemüse

Zutaten:

500 g Gemüse in Würfel geschnitten (ca. ½ cm Kantenlänge), z.B. Topinambur, Petersilienwurzel, festkochende Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, tiefgefrorene Erbsen

3 EL Mayonnaise
3-4 EL Nature-Joghurt
2 EL Crème fraîche
etwas Essig
etwas Zitronensaft
ganz wenig Zucker
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3-4 Sardellenfilets, mit der Gabel ganz fein zerdrückt
Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung:

Das Gemüse im Dampf oder in leicht gesalzenem Wasser auf den Punkt garen. Das Wasser abgiessen, die Gemüsewürfel ausdampfen und ganz auskühlen lassen.

Die Zutaten für die Sauce gut verrühren. Anschliessend die Sauce zum vollständig ausgekühlten Gemüse geben und gut mischen. Den russischen Salat mindestens zwei Stunden (noch besser über Nacht) zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
