

Russischer Salat

Zutaten: (für 4 Personen)

- 250 g Rüebli, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 250 g fest kochende Kartoffeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 250 g frische Erbsli
- 5 EL Sauerrahm
- 3 EL Mayonnaise
- 2 KL Senf
- wenig Zitronensaft
- wenig Abrieb einer Bio-Zitrone
- nach Belieben Dill, Peterli, Schnittlauch, fein gehackt oder geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rüebli, Kartoffeln und Erbsli in Salzwasser knapp weichkochen. (Dabei die Rüebli ein paar Minuten vor den Kartoffeln und den Erbsli ins kochende Salzwasser geben).

Das Kochwasser abgiessen und das gekochte Gemüse kalt abschrecken.

Die übrigen Zutaten zu einem Dressing verrühren und diesen zum ausgekühlten Gemüse geben. Gut mischen. Den Salat mindestens eine Stunde durchziehen lassen und servieren.