

Ensaladilla Rusa / Russischer Kartoffel-Salat

Zutaten für den russischer Kartoffelsalat:

- 1 kg Kartoffeln
- 4 Möhren
- 1 Zwiebel
- 4 hartgekochte Eier
- 2 Dosen Thunfisch (in Spanien wird eher der in Öl genommen, mit Bettina habe ich mich auf einen Kompromiss eingelassen ;-)): einmal in Öl, einmal in eigenem Saft)
- Kleine Essiggurken (ca. 8 Stück)
- Grüne Oliven
- Nach Gusto: Erbsen, Tomaten bzw. das, was der Kühlschrank noch so hergibt

Für die Aioli:

- 250 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 1 TL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen (gerne natürlich auch mehr ;-))
- Ca. ½ TL Salz

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und die Möhren putzen bzw. schälen.
2. Nun die Kartoffeln mit Schalen und die ganzen Möhren gemeinsam in ausreichend Salzwasser garkochen.
3. Die Eier ebenfalls hartkochen, abschrecken und kleinschneiden.
4. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
5. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
6. Die Oliven in Scheiben schneiden und die Essiggurken ebenfalls würfeln.
7. Den Thunfisch, mit einem Teil des Öles oder eigenen Safts zusammen mit allen anderen Zutaten und den Kartoffeln in einer Schüssel vermischen.
8. Für die Aioli das Ei mit dem Essig, Salz, (Senf), Zitronensaft, und Knoblauch pürieren.
9. Das Rapsöl langsam dazu gießen und dabei den Pürierstab auf und ab bewegen, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat.
10. Mit Salz abschmecken.
11. Die Aioli zum Salat geben, alles gut vermischen und am besten etwas durchziehen lassen.
12. Der Salat kann gut vorbereitet werden und schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser.
13. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.
14. und nicht das Brot vergessen ;-)))).

