Kochwerkstatt Wiesbaden

Hier findest du das Rezept für den Insalata Russa aus dem Kochkurs „Spanische Tapas“

Insalata Russa

Zutaten:
500g festkochende Kartoffeln
200g Karotten
100g Erbsen
2 Zehen Knoblauch
Etwas Petersilie
Salz
Pfeffer
Mayonaise (siehe Rezept Aioli, Knoblauch weglassen)
Weißwein Essig
ca. 100g Dosen Thunfisch in Lake

Zubereitung:
Kartoffeln und Karotten schälen und in etwas Fingernagel große Würfel schneiden.
Diese in gesalzenem Wasser kochen, nicht zu weich.
Petersilie und Knoblauch fein hacken.
Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und der Dosierung der Mayonaise servieren.

Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er in etwa Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82