

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