

Kartoffel-Gurken-Salat mit Spargel

Zutaten für 2 Portionen:

- 350g Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- 3 Eier - Größe M
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 8 Stangen grünen Spargel
- 1 Bund Dill
- 1 Prise Zucker
- 1 Bio-Limette
- 150 g Joghurt



Zubereitung:

Kartoffeln putzen, mit reichlich Salzwasser bedecken und auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln. Anschließend abgießen, die Kartoffeln halbieren und abkühlen lassen. Eier im kochenden Wasser ca. 6 Minuten kochen. Anschließend abschrecken, pellen und halbieren.

Gurke waschen, trocknen, Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Spargel waschen, trocknen, holzige Enden abschneiden und dritteln. Dill waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen.

Gurkenscheiben mit Salz und Zucker marinieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Anschließend in einem hohen Gefäß samt Joghurt, drei Viertel des Dills, etwas Salz, Zucker und Pfeffer fein pürieren.

Alle Zutaten miteinander vermengen und servieren. Fertig ist der Sommer-Salat für die Mittagspause, ein Picknick oder für einen Grillabend.

Euer Team von Mvliebe
kontakt@mvliebe.de

