Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Frühlingssalat mit Schinken

Hauptspeise Salate

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale weich kochen, leicht abkühlen lassen, schälen, fein würfeln und salzen. Die Eier hart kochen, abschrecken, schälen und achteln. Die Erbsen in einem Topf in 1/4 l Wasser 2- 4 Minuten kochen. In ein Sieb gießen und kalt abspülen. Dan 4 EL Wasser mit der Mayonnaise verrühren, die Kartoffeln, Erbsen und die Hälfte der Eier hinzufügen und vorsichtig mischen. Kresse über den Salat streuen. Salat mit den restlichen Eiern und dem Wiesbauer Proseccoschinken garnieren.

Zutaten

- 4 Eier
- 400 g Kartoffeln festkochen
- 200 g Erbsen tiefgekühlt
- 100 g Mayonnaise
- 1 Pkg. Kresse
- 200 g Wiesbauer Proseccoschinken