

ENSALADA RUSA - EIN KLASSIKER DER SPANISCHEN TAPAS

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Menge: 4-6 Personen



Ensalada rusa heißt übersetzt nichts anderes als russischer Salat. In Spanien ist dieser Kartoffelsalat eine beliebte Tapa. Es gibt verschiedenste Varianten des Salates. Man kann ihn, so wie hier mit Thunfisch machen, oder diesen durch Hühnchen oder Krabben ersetzen. Sehr gut passt auch Rote Bete dazu. Das verleiht dem Ganzen noch

eine tolle Farbe.

Schritt 1

Kartoffeln in der Schale kochen oder noch besser dämpfen. Abkühlen lassen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Eier hart kochen (8-10 Minuten), in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Dann die Karotten in kochendem, gut gesalzenem Wasser gar kochen. Kurz vor Garende die Erbsen dazugeben und mitkochen. Das Gemüse abgießen und ebenfalls in kaltem Wasser abschrecken. Die Paprika in den vorgeheizten Backofen geben und bei der Grillfunktion von allen Seiten anrösten, bis die Schale schwarz ist. Dann in eine Schüssel geben, mit einem Teller abdecken und mind. 15 Minuten stehen lassen. Dann schälen und in Streifen schneiden.

Schritt 2

Die Kartoffeln und das Gemüse in eine Schüssel geben. Die Eier klein hacken und mit dem abgetropften Thunfisch ebenfalls dazugeben. Wer möchte kann noch ein paar Scheiben Ei zurückbehalten zur Dekoration.

Schritt 3

Für die Mayonnaise die Milch in ein Mixgefäß geben. Die restlichen Zutaten bis auf das Öl und den Joghurt hineingeben und einmal aufmixen. Dann unter ständigem Rühren das Öl langsam einlaufen lassen, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Bei Bedarf kann man noch einen Schuss Milch dazugeben, falls sie zu fest wird. Zum Schluss noch den Joghurt unterrühren und fertig ist das Dressing.

Schritt 4

Die Mayonnaise in die Schüssel geben, alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Eine halbe Stunde durchziehen lassen und nochmals abschmecken, da die Kartoffeln sehr viel Salz ziehen.

Auf einem Teller anrichten und mit den Paprikastreifen und gegebenenfalls Eischeiben garnieren.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Für 4-6 Personen:

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Karotten
- ca. 100 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 3 Eier
- 1 Dose Thunfisch
- optional eine rote Paprika (alternativ geröstete aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mayonnaise:

- 70 g Milch
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 EL Weißweinessig
- 140 g Sonnenblumenöl (oder Raps- bzw. Traubenkernöl)
- 2 EL Joghurt

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 22

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)