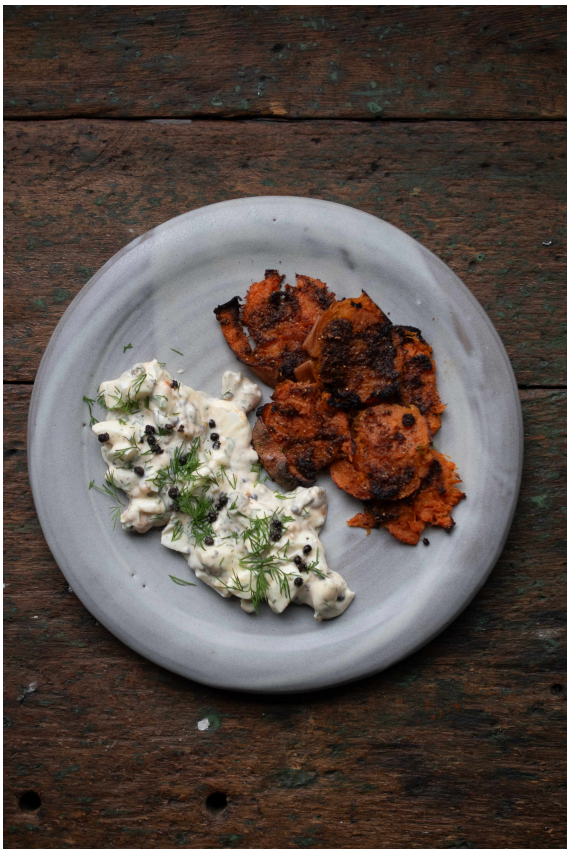
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Eiersalat | Süßkartoffel | Fermentierter Kampot Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h 10 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Smashed sweet potatoes

1 Stück(e) Süßkartoffel

3 Teelöffel Geschmolzene Butter

2 Esslöffel Harissa

2 Stück(e) Knoblauchzehen, gerieben

Etwas Salz

Eiersalat

6 Stück(e) Eier

100 g Crème Fraîche oder Schmand

80 g Saure Gurken, fein gehobelt / gewürfelt

0.5 Bündel Dill, fein gehackt

3 Teelöffel Fermentierter Kampot Pfeffer

Etwas Salz

Mayonnaise

2 Teelöffel Senf

1 Stück(e) Eigelb

200 ml Öl

0.5 Stück(e) Zitrone, Saft

1 Prise(n) Zucker

Zubereitung Kartoffeln:

1. Den Ofen auf 230 °C Umluft vorheizen.

2. Süßkartoffel für 30 min weichkochen, das Wasser abgießen.

3. Die Süßkartoffel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Backpapier auf ein Ofenblech ausbreiten und mit etwas Olivenöl bestreichen.

5. Die geschmolzene Butter mit etwas Salz, geriebenen Knoblauch und Harissa vermengen und gleichmäßig die Süßkartoffeln damit übergießen.

6. Die Süßkartoffeln vorsichtig mit einer Tasse oder einen kleinen Topf zerdrücken und für ca. 30 min backen.

7. Nach dem Backen nochmal mit etwas Harissa finishen.

Zubereitung Eiersalat & Mayonnaise:

1. Eier etwa 8 Minuten hart kochen und anschließend abschrecken.

2. Während die Eier kochen die Mayonnaise herstellen und anschließend mit Crème fraîche oder Schmand vermengen.

3. Essiggurken fein würfeln, Dill kleinschneiden. Die abgeschreckten Eier schälen und ebenfalls klein schneiden.

4. Eier, Essiggurken und Dill vorsichtig unter die Mayonnaise heben. Einen Teil des fermentierten Kampot Pfeffers fein hacken und unter den Salat mischen. Einige ganze Pfefferkörner ebenfalls unterheben und ein paar für die Garnitur beiseitelegen.

5. Anrichten und nach Belieben mit etwas Dill sowie den zurückbehaltenen Pfefferkörnern garnieren.