

# Länderküche Ukraine



## Oliviersalat

Mit diesem Rezept gelingt ein ukrainischer Festtagssalat.

**Zutaten für 4 Personen:** 300 Gramm festkochende Kartoffeln, 2 mittelgroße Möhren, 3 Eier, 100 Gramm Gewürzgurke, 150 Gramm Fleischwurst, 1 große Zwiebel, 1 kleine Dose Erbsen

**Dressing:** 120 Gramm saure Sahne, 40 Gramm Mayonnaise, Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:** Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin für ca. 20-25 Minuten kochen bis sie gar sind.

Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden.

Die Möhren schälen, in Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen. Danach die Möhrenwürfel herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Eier in kochendes Wasser geben und für ca. 10 Minuten hart kochen lassen. Anschließend die Eier mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und ebenso würfelig schneiden.

Zwiebeln schälen und zusammen mit den Gewürzgurken und der Wurst in Würfel schneiden. Die Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen.

Nun die Kartoffelstücke, Möhren, Eier, Zwiebelstücke, Gewürzgurken, Wurst und die Erbsen in eine Schüssel geben, mit Mayonnaise und saurer Sahne vermengen und den Salat mit Salz und Pfeffer würzen. Frische Petersilie passt als Garnitur