Kartoffel-Avocado-Salat mit Sauerrahm-Dressing

Mit dem Rezept für einen Kartoffel-Avocado-Salat mit Sauerrahm-Dressing erscheint der Klassiker in einem neuen Gewand. Gerade Avocadoliebhaber sind davon begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
6 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Avocados
100 ml	Sauerrahm
2 EL	Milch
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Senf
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 EL	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Avocado-Salat mit Sauerrahm-Dressing zunächst Wasser in einem Topf geben, salzen und zum Kochen bringen.

2. Dann Kartoffeln zugeben und für etwa 15-20 Minuten weich kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Wasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Dann Schnittlauch waschen und fein hacken, beiseitestellen. Für das Dressing, eine Avocado teilen, Kern entfernen, das Innere mit einem Löffel herauskratzen und in eine Schüssel geben. Sauerrahm, Milch, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Senf zugeben und mit einem Handrührgerät sehr gut vermischen. Zuletzt Schnittlauch einrühren.

4. Anschließend die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebeln dazugeben. Das Dressing darüber verteilen, und vorsichtig umrühren, damit die Kartoffeln nicht zu sehr kaputt gehen. Zuletzt die zweite Avocado teilen, den Kern entfernen, das Innere herauskratzen und in Würfel schneiden. Die Würfel nun vorsichtig unter den Salat heben und gleich servieren.

Tipp

Bei dem Kartoffel-Avocado-Salat mit Sauerrahm-Dressing können auch Speckwürfel vorher in einer Pfanne in etwas Butter angebraten und zugegeben werden. Die Speckwürfel dann einfach als letztes über den Salat geben. Wenn der Kartoffelsalat erst später benötigt wird, diesen einfach bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.