



Italienischer Salat

Zubereitung

Eigelb, Senf, Essig, Zitronensaft, Salz + Pfeffer mit Schneebesen gut umrühren. Bona Pflanzenöl langsam wie einen Faden dazugeben und kontinuierlich weiter rühren.

Gemüse: 2 gr Kartoffeln schälen + kl Würfeln schneiden. 15 Min. in Salzwasser kochen, abseihen + auskühlen lassen.

2 Karotten schälen + kl Würfel schneiden 15 Min. in Salzwasser kochen, abseihen + auskühlen lassen.

1 Tasse Erbsen 10 Min. in Salzwasser kochen, abseihen + auskühlen lassen. 5 Essiggurken in kl. Würfel schneiden.

Alles in der Mayonnaise unterrühren und für ca 1 St kühlstellen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Agatha Werth

Zutaten

Gemüse:

2 gr Kartoffeln

2 Karotten

1 Tasse Erbsen

5 Essiggurken

Mayonnaise:

1 Eigelb 1Tl Senf

1 El weißer Essig

2 El Zitronensaft + Brise Salz + Brise Pfeffer

200 ml Bona Pflanzenöl