

Koch das Cover



Zwei Möglichkeiten: Man gibt sich ein bisschen Mühe beim Anrichten dieses Kartoffelsalats und bekommt das Kunstwerk, das man auf dem Cover bewundern kann – ein Teller Frühling, die Eier hübsch wie Deko, das Grün grün wie eine Bergwiese. Oder man wirft einfach alles in die Schüssel und rührt um, dann sieht's aus wie am Buffet. Aber wissen Sie, was? Beides schmeckt köstlich.

Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen. Schälen und in dicke Scheiben schneiden. Bohnen waschen, beide Enden

FRÜHLINGS- SALAT MIT KRÄUTERN

*Zutaten für 4 Personen
(als Hauptgericht): Für den Salat:
1 kg Kartoffeln, 200 g grüne Bohnen,
6 Eier, 1 Salatgurke (in dünne
Scheiben geschnitten), 1 Fenchelknolle
(in dünne Streifen geschnitten);
für das Dressing: 1 große Handvoll
frische Kräuter (Schnittlauch,
Basilikum, Estragon, Dill), 5 Essiggurken,
½ TL Salz, 40 g Mayonnaise,
200 g Schmand, 2 EL Zitronensaft,
schwarzer Pfeffer*

entfernen, quer halbieren. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen, Bohnen hineingeben, mindestens 10 Minuten garen. Eier ungefähr 8 Minuten lang kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, schälen.

Für das Dressing Kräuter sehr fein hacken, Essiggurken fein hacken, beides zusammen mit Salz, Mayonnaise, Schmand vermengen, mit Zitronensaft abschmecken. In einer Schüssel den Salat schön anrichten: Kartoffeln, Bohnen, Gurke, Fenchel. Dressing darübergeben, mit Pfeffer abschmecken. Eier halbieren und auf dem Salat platzieren.