

Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln

Salzkartoffeln mit Rührei und Gurkensalat ist ein Klassiker aus der DDR-Küche, schnell zubereitet und gut verdaulich - auch an heißen Tagen.



Foto folgt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

| | |
|--|--|
| 1 grüne Gurke | waschen und in grobe Streifen oder Scheiben schneiden. |
| ½ Zwiebel 1 EL Dill | klein schneiden oder hobeln und dazu geben. |
| 1-2 Tassen Wasser 1 EL Essig 4 EL Öl 1 TL Salz etwas Pfeffer | zu einem Dressing verarbeiten und zu den Gurkenstreifen geben, gut umrühren, abschmecken und etwas ziehen lassen. |
| 500 g Kartoffeln 1 TL Salz | nun die Salzkartoffeln zubereiten. Dazu die Kartoffeln schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen. |
| 6 Eier 1 TL Salz | in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Eier reinschlagen. Mit dem Salz würzen und das Ei immer wieder langsam auseinanderziehen, langsam garen. |
| | den Gurkensalat noch einmal abschmecken, ggfs. eine Prise Zucker hinzugeben und in tiefen Tellern mit den Salzkartoffeln und dem Rührei anrichten. |