

# Grillrezepte

## Grillfest Grillparty - Kartoffelsalat Mit Kaviar

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fisch, Gemüse, Salat, Schnell, BBQ, Exklusiv,

---

750 g	Kleine Kartoffeln	2	Essl. Creme fraiche
1	Ei	150 g	Sahnejoghurt
1	Bund Schnittlauch	1	Essl. Abgeriebene Limettenschale
1/4	Liter Gemüsebrühe		Zucker
7	Essl. Limettensaft	50 g	Kaviar
4	Essl. Olivenöl		Salz, Pfeffer

---

1. Kartoffeln in der Schale 20 Minuten garen. Ei in 10 Minuten hart kochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2. Kartoffeln und Ei abschrecken und pellen. Brühe, 4 Ei Limettensaft und Olivenöl aufkochen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in die heiße Brühe schiebeln und 20 Minuten ziehen lassen. Ei hacken.

3. Creme fraiche , Sahnejoghurt, Limettenschale und 3 Ei Limettensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

4. Kartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und auf einer Platte anrichten. Creme fraiche , Kaviar, Ei und Schnittlauch darauf verteilen.

: Kalorienarm, Lässt sich vorbereiten,

: Fett in g: 15, Kohlenhydrate in g: 18, kcal: 251

: Zubereitungszeit: 30 Minuten