

## **LECKER HAHN UND LUSTIGER NEMO**

### **Saarländischer Kartoffelsalat mit Rucola Rezept für 4 Personen**

#### **ZUTATEN**

400 g Kartoffeln  
250 g Rucola  
125 ml Sahne  
1 kleine Zwiebel  
1 EL scharfer Senf  
1 EL mittelscharfer Senf  
2 Eier (hart gekocht)  
Schwarzer Pfeffer  
Salz  
Zucker  
Öl

#### **ZUBEREITUNG**

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola von den Stielen befreien, waschen und in kleine Streifen schneiden.

Die Soße: Sahne, etwas Öl, die klein gewürfelte Zwiebel, den Senf, schwarzer Pfeffer, Salz und den Zucker miteinander vermengen. Das Eigelb der hart gekochten Eier zerdrücken und mit der Soße mischen. Alles über die Kartoffeln gießen und gut durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rucola darunter heben.

Dazu: Panierte Schnitzel! Dafür 2 Eier mit Salz, Pfeffer und einen Schuss Sahne verquirlen. Die Schnitzel im Mehl wenden, in die verquirlte Eier-Masse tunken und anschließend in Paniermehl wälzen. Die panierten Schnitzel in Schweineschmalz anbraten.