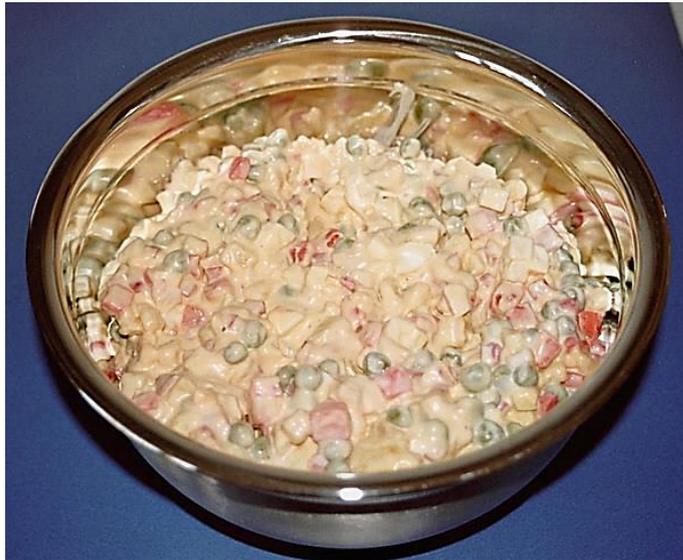


## Insalata Russa (Russischer Salat)

### Zutaten:

500 g fest kochende Kartoffeln  
5 Eier  
400 g Erbsen und Möhren TK oder frisch  
1 rote Paprikaschote  
100 g Mayonnaise  
100 g saure Sahne  
150 g Miracle Whip  
1 EL Senf  
2 EL Balsamico, weiß  
2 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
Zucker  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Paprika und evtl. die Möhren in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln in der Schale bissfest kochen.
- Eier hart kochen
- Erbsen, Möhren und Paprika ebenfalls bissfest garen.
- Gegarte Kartoffeln und Eier abpellen.
- Alle gekochten Zutaten abkühlen lassen.
- Für die Salatsauce Mayonnaise, Sahne, Senf, Balsamico und Öl verrühren.
- Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nach dem Abkühlen Kartoffeln und Eier in kleine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten und die Sauce in einer Schüssel vorsichtig verrühren.
- Noch einmal abschmecken.
- Mindestens zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Evtl. mit geviertelten gekochten Eiern servieren.