



Gesamt: 50min
Zubereitung: 20min



Zutaten

Imported

5 Kartoffeln
1000 g Wasser
1 EL Salz
5 Eier
1 Dose Mais
1 kleine Dose Möhren /Erbsen
1 Glas eingelegte Gurken
300 g Lyoner
1 kleines Glas Miracle Whip
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
je nach Geschmack 2 EL Dill und
Petersilie (gefroren)

Zubereitung

Wasser in den Mixtopf geben und die Kartoffeln mit Schale ins Garkörbchen und die Eier in den Varoma legen. 30 Min/Varoma/Stufe 1 garen lassen.

In der Zwischenzeit können die Gurken und die Lyoner fein geschnitten werden. Ihr könnt diese Zutaten aber auch im Anschluss mit dem TM 5 sec/Stufe 4 zerkleinern.

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eier schälen und ebenfalls klein schneiden.

Alle Zutaten mischen und am Besten einige Stunden durchziehen lassen.

Dieser Salat lässt sich auch sehr gut vorbereiten.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Daniditt](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>