

# Macédoine de légumes

Vorbereitungszeit: 40 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde  
Zubereitungszeit: 5 Minuten  
Ruhezeit 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Erbsen	g	200	300
Prinzeßbohnen	g	200	300
Kartoffeln	g	200	300
Karotten	g	200	300
Mayonnaise (1 Eigelb, 125 ml Öl)	g	125	200
Pfeffer und Salz			

## VORBEREITEN:

1. Erbsen aus der Dose oder frische kochen
2. Frische Bohnen in 2 cm lange Stücke schneiden und blanchieren.
3. Rohe Kartoffeln würfeln und nicht zu weich kochen.
4. Frische Karotten in Scheiben schneiden und blanchieren.
5. Mayonnaise von einem Eigelb anrühren.

## ZUBEREITUNG:

1. Alle Gemüse gut mit der Mayonnaise vermischen.
2. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
3. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Kalt servieren.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* evtl. Baguette.