

PASTORA MIT BIO GERÄUCHERTE PAPRIKAPERLEN

Zutaten

- 4/5 Kartoffeln
- 100g eingelegtes Gemüse
- 1 Ei
- 2 Dosen Thunfisch in Öl
- Mayonaise
- Salz
- Abgerundete Brotstangen
- [La Pastora Bio-Paprika-Perlen geräuchert](#)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit etwas Salz mindestens 30 Minuten lang kochen. Abseihen und abkühlen lassen. Die Eier 10 Minuten lang kochen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln in einer Schüssel zerkleinern. Das eingelegte Gemüse hinzufügen, den Thunfisch in Öl zerbröseln, das Ei hacken und beides hinzufügen.

Salz und Mayonnaise hinzugeben. Alles verrühren und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Kartoffelsalat auf den runden Brotstäbchen anrichten und mit etwas geräucherten Bio-Paprikaperlen von La Pastora bestreuen.

