

# Kartoffelsalat mit Schinkenmantel

---

Caritas-Altenheim St. Walburg, Weißenburg

## Zutaten

3	Kastenformen 20x10 cm
750 g	Kartoffeln
200 g	Schinken in Scheiben geschnitten
2 gestrichene TL	Gelatine
1 EL	Wasser
3 EL	Salatcreme o. Marinade
1 kleine	Zwiebel klein gewürfelt
2	Gewürzgurken oder Oliven fein gehackt
1 TL	Schnittlauch oder Petersilie gehackt
1	Ei hart gekocht
	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen, das Papier etwa 5 cm über den Rand hinausragen lassen. Die Kartoffeln würfeln, im Salzwasser nicht zu weich kochen. Abtropfen lassen.

Die Kastenform mit Schinkenscheiben auslegen, den restlichen Schinken würfeln. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen. Mit der Salatcreme verrühren und über die Kartoffeln gießen. Zwiebeln, Gurken oder Oliven, Schnittlauch oder Petersilie und Gewürze hinzufügen, gut vermengen.

Die Hälfte der Mischung in die mit Schinken ausgelegte Form füllen. Mit dem gewürfelten Schinken bedecken und die restliche Kartoffelmischung einfüllen. Kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Papier hochnehmen, die Kastenform auf eine Servierplatte stürzen, das Papier abziehen. Mit Scheiben von hartgekochtem Ei garnieren.

## Kühlzeit

3 Stunden