



## Ensalada Russa con Anticuchos

### Ensalada Russa

450 g Kartoffeln | 1–2 Karotten, gross | 50 g Erbsen | ½ Zwiebel |  
4 EL Mayonnaise | 4 EL Naturjogurt | Pfeffer, schwarz | Salz

- 1** Die Kartoffeln mit der Schale kochen und etwas abkühlen lassen. Die Haut abziehen und in Scheiben schneiden.
- 2** Die Karotten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Erbsen in etwas Salzwasser gar kochen und abgiessen.
- 3** Alles zusammen mit den fein gehackten Zwiebeln in eine Schüssel geben.
- 4** Solange die Kartoffeln noch warm sind die Mayonnaise und den Joghurt unterrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

### Anticucho-Spiesse

200 g Rindfleisch | 1 Peperoni, rot | 1 Peperoni, gelb | 1 Peperoni, grün |  
3–4 Champignons | 1 Zwiebel | 8 Cherry-Tomaten

- 1** Das Rindfleisch, das Gemüse und die Champignons in kleine Stücke schneiden.
- 2** Abwechslungsweise auf Holzspiesse aufspießen und ca. 15 Minuten grillieren.