

Rezept

Kartoffel-Radieschen-Salat mit Sprossen

Ein Rezept von Kartoffel-Radieschen-Salat mit Sprossen, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|--|
| 300 g festkochende Kartoffeln | Salz |
| 1/2 TL Kümmel | 1 großes Bund Radieschen (mit frischen Blättchen) |
| 1/2 Bund Schnittlauch | 50 g Radieschen- oder Alfalfasprossen |
| 4 EL Gemüsebrühe (Instant) | 3 EL milder Weißweinessig |
| 1 EL Rapsöl | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und je 1/2 TL Salz und Kümmel hinzufügen. In ca. 25 Min. weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

2. Inzwischen die schönen, zarten Radieschenblätter abzupfen, waschen und abtropfen lassen. Die Radieschen vom Grün schneiden, vierteln, in einem Sieb mit Salz bestreuen und 20 Min. Wasser ziehen lassen. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die Sprossen in einem Sieb kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.

3. Die warmen Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gemüsebrühe, Essig, Öl, 1 kräftige Prise Salz und etwas Pfeffer verrühren und darübergießen. Die Radieschen kalt abbrausen, trocken tupfen und mit dem Schnittlauch und den Radieschenblättern unter die Kartoffeln mischen.