

Rezept

Asia-Kartoffelsalat

Ein Rezept von Asia-Kartoffelsalat, am 19.04.2024

Zutaten

750 g festkochende Kartoffeln	Salz
1 dickes Bund Radieschen	100 g Sprossen (z. B. Rettich-, Linsen-, Sojabohnensprossen oder eine Mischung)
2 cm sehr frische, saftige Ingwerwurzel	Saft von 1 Limette
200 ml kräftige Gemüsebrühe	1 Bund Koriandergrün
4 EL Rapsöl	1 EL Sesamöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in wenig Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Sprossen waschen und gut abtropfen lassen.
2. Den Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken, zusammen mit dem Limettensaft unter die warme Brühe mischen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit der Brühe übergießen. Mindestens 15 Min. abgedeckt durchziehen lassen.
3. Koriander waschen und fein hacken. Beide Ölsorten unter den Salat mischen. Koriander, Radieschen und Sprossen zugeben, den Salat mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.