

Rezept

Kartoffel-Kräuter-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Kräuter-Salat, am 19.04.2024

Zutaten

400 g fest kochende Kartoffeln	1 kleine Zwiebel (30 g)
1 EL Apfelessig	1/2 EL mittelscharfer Senf
Jodsalz	Pfeffer
50 g getrocknete Tomaten in Öl	3 EL Gemüsebrühe
1 Kopf Radicchio	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser zugedeckt ca. 25 Min. kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Mit Essig und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tomaten abtropfen lassen. Dabei 1 EL Öl auffangen. Die Tomaten in Streifen schneiden. Mit dem aufgefangenen Öl und der Gemüsebrühe unter die Senfsauce rühren. Das Dressing über die Kartoffeln träufeln, mischen und ca. 1 Std. durchziehen lassen.
4. Den Radicchio waschen, mundgerecht zerteilen und trockenschleudern. Den Schnittlauch waschen und trockenschütteln. Mit dem Basilikum fein schneiden. Die Kräuter und den Radicchio unter die Kartoffeln heben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.