

Rezept

Kartoffel-Radieschen-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Radieschen-Salat, am 23.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	Salz
2 Bund Radieschen (ca. 500 g)	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	8 EL Rapsöl
2 EL Weißweinessig	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser oder im Dämpfer in 20-30 Min. garen. Dann die Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Radieschen putzen, waschen und in Achtel schneiden. Radieschengrün waschen, die Stiele abknipsen und die Blätter trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren. Für das Pesto Radieschenblätter, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, dann mit Öl, 6 EL Wasser, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Kartoffeln mit Radieschen und Pesto mischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.