

Rezept

Kartoffelsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Radieschen, am 25.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	Salz
200 ml Gemüsebrühe (Instant)	je 1 EL körniger und süßer Senf
6 EL Weißweinessig oder Balsamico bianco	3 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Bund Radieschen
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Kästchen Gartenkresse oder 1 Handvoll Brunnenkresse oder Portulak

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20-25 Min. gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen, noch heiß pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.
2. Die Brühe erhitzen und mit Senf, Essig und Öl unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat abgedeckt ca. 1 Std. durchziehen lassen.
3. Dann die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in feine Ringe schneiden. Gartenkresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden. Oder Brunnenkresse bzw. Portulak waschen, trocken schleudern und grobe Stängel abzwicken.
4. Die Radieschen und die Zwiebeln unter den Salat mischen, abschmecken. Kresse oder Portulak aufstreuen. Sofort servieren.