

Rezept

# Kräuter-Kartoffelsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Kräuter-Kartoffelsalat mit Radieschen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> neue Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1/8 l</b> Gemüsebrühe	<b>6 EL</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	<b>2 Handvoll</b> gemischte Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Portulak, Sauerampfer, Löwenzahn)
<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>3 EL</b> Rapsöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in ca. 20 Min. weich kochen. Abgießen, ausdampfen und kurz abkühlen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Brühe in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin 1-2 Min. ziehen lassen. Essig und Senf verrühren, mit der Brühe mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade über die Kartoffeln gießen und zugedeckt ca. 30 Min. durchziehen lassen.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Radieschen putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die gehackten Kräuter mit dem Öl mischen und unter den Kartoffelsalat rühren. Die Radieschen unterheben und den Salat nochmals abschmecken. Mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.