Rezept

Vegetarischer Kartoffelsalat mit Radieschen

Ein Rezept von Vegetarischer Kartoffelsalat mit Radieschen, am 09.06.2025

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
3	Schalotten
3 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
1 Bund	Rucola
4 EL	Sonnenblumenöl
	Salz
180 ml	Gemüsebrühe
1 EL	körniger Dijon-Senf
1 Bund	Radieschen
½ Bund	Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten und mit der Schale in Salzwasser zugedeckt in 20 – 25 Min. gar kochen.

2. Inzwischen die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Brühe in einem Topf aufkochen und die Schalotten hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schalotten 5 Min. ziehen lassen. Dann Essig und Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalotten weitere 15 Min. ziehen lassen.

3. Die Kartoffeln abgießen und im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Dann noch warm pellen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die warme Brühe über die Kartoffeln gießen, vorsichtig mischen und 30 Min. ziehen lassen.

4. Währenddessen die Radieschen putzen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Rucola putzen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter nicht zu fein schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

5. Radieschen und Rucola in einer Schüssel mit dem Öl mischen und mit dem Schnittlauch unter die Kartoffeln heben. Den Salat mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Essig abschmecken.