

Marias Gesundküche „hoch3“

Marias Gesundküche "hoch3" | Facebook

Kartoffelsalat mit Radieschen

Zutaten für 2 Personen:

- 500-600 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 8 große Radieschen
- 100 g Ruccola oder Feldsalat oder Eissalat in Stücke geschnitten
- 1 Stück Lauch (ca. 10 cm)
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Rapsöl
- Kräutersalz, Salatkräuter, Pfeffer gemahlen

So wird's gemacht:

Die Kartoffeln waschen und in Wasser zum Kochen aufsetzen.
20-30 Minuten garkochen.

Inzwischen das Dressing vorbereiten:

Gemüsebrühe mit Apfelessig und Rapsöl verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer und mit frischen oder getrockneten Kräutern kräftig würzen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und möglichst warm schälen, in Scheiben von ca. 1/2 cm schneiden und auf 2 vorbereiteten Tellern anrichten. Mit $\frac{3}{4}$ des Dressings begießen und mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Inzwischen die Radieschen vierteln oder achteln.

Ruccola/Feldsalat/Salat waschen und putzen.

Lauch längs halbieren und in ganz feine Ringe schneiden.

Kurz vor dem Servieren Radieschen, Salat und Lauch miteinander vermengen und auf den Kartoffeln verteilen.

Mit dem Rest des Dressings beträufeln und sofort genießen!

