



Kartoffel-Salat mit Radieschen

Zutaten

Für 4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch

Dressing:

4-5 EL kaltgepresstes Olivenöl
3 EL Genmai Su
(alternativ: helles Balsamico)
3 TL mittelscharfer Senf
200 ml. Gemüsebrühe

1 kleines Bund Schnittlauch
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln (festkochend) gründlich waschen und mit der Schale in reichlich Wasser einmal aufkochen. Nun auf kleiner Flamme 20-25 Minuten, je nach Größe, gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Für sehr sensible Bäuche die Radieschen 1-2 Minuten in wenig Öl in der Pfanne erwärmen. Ansonsten roh belassen.

Für das Dressing alle Zutaten gründlich mischen.

Die abgekühlten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Guten Appetit 