

Kartoffel-Radieschen-Salat

Zutaten für 2 Personen

500 g festkochende Kartoffeln
1 kleine rote Zwiebel/oder 2 Frühlingszwiebeln
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Apfelessig
1 TL körniger Senf
Salz
Pfeffer
150 g Radieschen
2 Handvoll Rucola (80 g)
½ Bund Schnittlauch
1 EL Rapsöl

Zubereitungsschritte:

Schritt 1/4

Kartoffeln waschen und mit Schale im Kochtopf kochen, bis diese gar sind.

Schritt 2/4

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Brühe zum Kochen bringen und Zwiebel dazugeben. Vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Essig und Senf unterrühren und Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und trocken schütteln. Nach Belieben etwas kleiner zupfen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Schritt 3/4

Kartoffeln ausdampfen lassen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. (Bei Frühkartoffeln kann die Schale auch dranbleiben) Mit der Marinade vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 4/4

Radieschen, Rucola, Schnittlauch und Öl unter den Salat mengen, nochmal abschmecken und servieren.

Guten Appetit