Rezeptempfehlungen



Frühlings-Kartoffelsalat mit Radieschen und Frühlingszwiebeln

Ein Rezept, das wunderbar in die Zeit passt, leicht ist und trotzdem satt macht. Perfekt als Beilage zu Fisch, als schnelles Abendessen oder für die ersten Gartenstunden.

Zubereitung
1. Kartoffeln kochen: Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser garen, je nach Größe 20 bis 25 Minuten. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, dann noch warm pellen.
2. Schneiden: Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Dressing anrühren: Essig, Öl, Senf, warme Brühe und optional Honig verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Vermengen: Dressing über die noch warmen Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. 15 Minuten ziehen lassen, damit die Kartoffeln Geschmack aufnehmen.
5. Gemüse vorbereiten: Radieschen in feine Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.
6. Fertigstellen: Radieschen, Frühlingszwiebeln und Kräuter unterheben. Falls der Salat zu trocken wirkt, einen kleinen Schluck Brühe oder etwas Öl ergänzen. Noch einmal abschmecken.
7. Servieren: Lauwarm oder gekühlt servieren. Am nächsten Tag schmeckt er oft sogar noch runder.

Tipp: Wenn es draußen noch sehr kühl ist, schmeckt der Salat leicht lauwarm besonders gut. Und wenn Sie ihn als Hauptmahlzeit servieren möchten, passen hartgekochte Eier oder geräucherter Fisch hervorragend dazu.

Zutaten:

- für 4 Personen
- • 1,2 kg festkochende Kartoffeln
- • 8 bis 10 Radieschen
- • 3 Frühlingszwiebeln
- • 3 EL milder Essig (Apfelessig oder Weißweinessig)
- • 5 EL gutes Öl (z.B. Rapsöl oder Olivenöl)
- • 1 TL Senf
- • 1 TL Honig oder eine Prise Zucker (optional)
- • 120 ml Gemüsebrühe, warm
- • Salz, Pfeffer
- • 1 Handvoll frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie oder Dill)
- • Optional: 1 kleine Gurke oder ein kleiner Apfel für extra Frische

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de