

Vegetarische Rezepte

Kartoffel Radieschen Salat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dressing, Salat, Vegetarisch

500 g Gebürstete neue Kartoffeln,
- halbiert
1/2 In dünne Scheiben
- geschnittene Gurke

2 Teel. Salz
1 Bund Radieschen, in dünne
- Scheiben geschnitten

DRESSING

1 Essl. Dijon Senf
2 Essl. Olivenöl
1 Essl. Weißweinessig

2 Essl. Fein gehackte gemischte
- Kräuter

-
1. Kartoffeln in kochendem Wasser 10-15 Minuten weich kochen. Abgießen und beiseite stellen.
 2. In der Zwischenzeit die Gurkenscheiben auf einem Teller auslegen und mit Salz bestreuen. 30 Minuten stehen lassen. Dann unter fließendem kalten Wasser abspülen und mit Küchenkrepp abtrocknen.
 3. Gurken- und Radieschenscheiben auf einem Servierteller dekorativ anrichten und die gekochten Kartoffeln in der Mitte aufschichten.
 4. Alle Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel vermischen. Verrühren, bis alles gut vermengt ist. Dressing über den Salat gießen, Salat gründlich vermischen, damit sich das Dressing gut verteilt. Vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Gurke verleiht dem Salat nicht nur Farbe, sondern auch Frische. Durch das Salzen wird ihr das überschüssige Wasser entzogen, damit der Salat nicht matschig wird. Gurkenscheiben gründlich abwaschen, um das Salz zu entfernen, bevor sie in den Salat gegeben werden.