



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Kartoffel Radieschen Salat

Kartoffel Radieschen Salat

500 g Kartoffeln (festkochend)

1 Bündel Radieschen

3 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenkerne geschält Bio

100 ml heißes Wasser

1 Teelöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

1 kleine Zwiebel

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Senf (mittelscharf)

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

Salz, Pfeffer

Frische Kresse

Kartoffel Radieschen Salat

1.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen, abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben oder Würfel schneiden.

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden.
Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

In einer kleinen Schüssel heiße Brühe (Wasser mit Bouillon vermischt), Olivenöl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren. Fein gehackte Zwiebel untermischen.

Kartoffeln und Radieschen in eine große Schüssel geben, das Dressing darüber gießen und vorsichtig mischen.

Den Salat 10–15 min. ziehen lassen, damit die Kartoffeln das Dressing aufnehmen. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Sonnenblumenkerne und frische Kresse darüber streuen.