

Kartoffel-Radieschen-Salat für 4 Personen



1 kg Kartoffeln
150g rote Zwiebeln
6 El. Öl

400 ml Gemüsebrühe
6 El. Apfelessig

2 El. scharfen Senf

1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie Kraus

als Pellkartoffeln garen
fein würfeln und in
glasig dünsten.

und
zugießen, aufkochen und zugedeckt etwa 5 Min. köcheln lassen.
Vom Herd nehmen,
unterrühren, salzen & pfeffern, dann in eine Schüssel umfüllen.
Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben direkt in die heiße Brühe
schneiden, vorsichtig umrühren.
Das Ganze mindestens 30 Min. ziehen
lassen.

In der Zwischenzeit
in dünne Scheiben hobeln,
hacken. Beides unter die Kartoffeln heben und für 1 Stunde im
Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.