

Kartoffel-Radieschen-Salat für 4 Personen



1 kg Kartoffeln
150g rote Zwiebeln
6 El. Öl

als Pellkartoffeln garen
fein würfeln und in
glasig dünsten.

400 ml Gemüsebrühe
6 El. Apfelessig

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.

2 El. scharfen Senf

1 Bund Radieschen
1 Bund Petersilie Kraus

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.