

Kartoffelsalat mit Radieschen und Gurke

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Kartoffeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Gurke
- 5 Radieschen

Für das Dressing:

- 2 EL Kräuteressig
- 100 ml [Gemüsebrühe](#)
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Ruhezeit:

30 Minuten im Kühlschrank

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln, lasse sie ausdampfen und abkühlen. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Ich mache das gern mit einem Eierschneider - so werden sie schön gleichmäßig und es geht schnell. Gib die Kartoffeln in eine Schüssel.
2. Wasche die Gurke und die Radieschen, schneide die Enden ab und hobel sie in dünne Scheiben. Gib sie zu den Kartoffelscheiben.
3. Wasche die Frühlingszwiebel und schneide sie in dünne Ringe, gib sie ebenfalls mit in die Schüssel.
4. Verrühre die Gemüsebrühe mit dem Essig und dem Senf und mische sie behutsam unter den Kartoffelsalat. Schmecke ihn zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab und lasse ihn mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

