

Kartoffel-Radieschen-Salat

Ein frischer, leichter Begleiter zu Würstchen, Schnitzel oder Gegrilltem.

Sommer-BBQs sind eine großartige Zeit, um köstliche saisonale Gerichte in einer unterhaltsamen und geselligen Atmosphäre zu genießen. Solltest Du zum Grillen verabredet sein und Du möchtest nicht mit leeren Händen gehen, bringe doch einfach den Kartoffelsalat mit Radieschen mit. Er ist frisch, würzig und voller pflanzlicher Aromen. Gegrilltes Fleisch oder frischer Lachs eignet sich perfekt dazu.

Zutaten

- 4 große Kartoffeln
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Senf
- 4 EL Gurkenwasser
- 2 EL saure Sahne
- Zucker
- Pfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 14 Cornichons
- frische Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Gemüsebrühe ca. 12 Minuten garen.
- Senf, Gurkenwasser, saure Sahne, Zucker und Pfeffer verrühren.
- Radieschen und Cornichons in Scheiben schneiden, mit den Kartoffeln in die Marinade geben. Petersilie hacken und darüber streuen.
- Den Kartoffel-Radieschen-Salat abgedeckt noch etwa eine Stunde ziehen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kartoffel-radieschen-salat/>