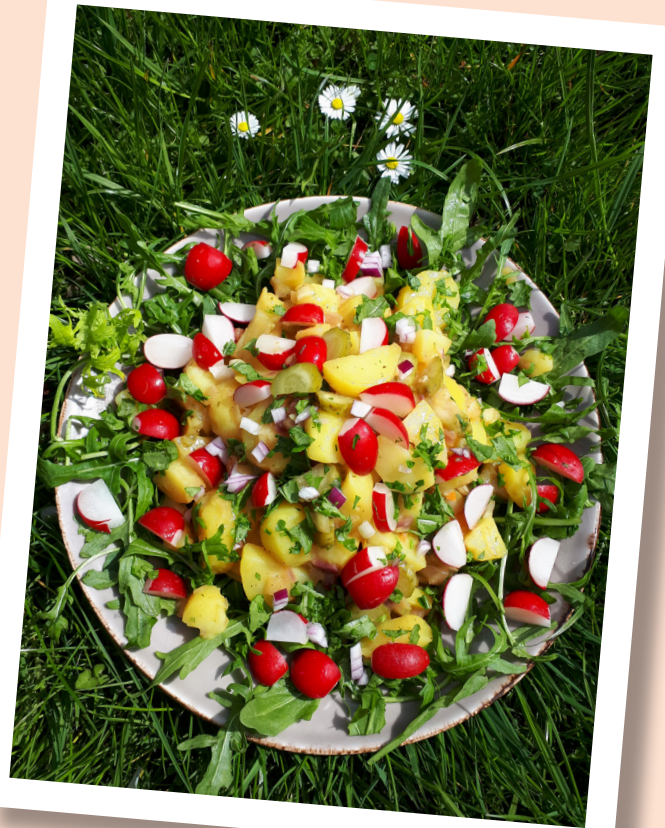


Radieschen-Kartoffel-Salat

ZUTATEN

1,5 kg Kartoffeln festkochend
1 geh. EL brauner Zucker
200 ml Gemüsebrühe
1 große Zwiebel
4 – 5 EL heller Essig
Salz und Pfeffer
1 EL Senf
4 Gewürzgurken
50 ml Gurkensaft
5 – 7 EL Öl
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Radieschen
100 g Rucola



ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen, knapp gar kochen und ausdampfen lassen.

Während die Kartoffeln kochen, für die Marinade den braunen Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen und mit der Brühe ablöschen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwiebel fein würfeln und in der Brühe kurz köcheln lassen.

Marinade mit Salz, Pfeffer, Senf, Gurkensaft und Essig kräftig abschmecken.

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Die Marinade nochmal erhitzen (nicht kochen) und über die Kartoffelscheiben geben. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen und zwei- bis dreimal durchschwenken oder vorsichtig rühren.

Gewürzgurken würfeln, Radieschen putzen und je nach Größe vierteln oder achteln.

Petersilie abzupfen und mit dem Rucola grob hacken.

Öl zu den Kartoffeln geben und eventuell nachwürzen.

Dann Radieschen, Gurken, Petersilie und Rucola unterheben.



Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE