



Brunnenkresse-Kartoffelsalat

Zutaten:

700g Kartoffeln (festkochend), 1 Bund Radieschen, ca. 300g Brunnenkresse, 3 Frühlingszwiebeln, 150 ml Gemüsebrühe, 2 EL körniger Senf, 4 EL Weißweinessig, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, in Salzwasser gar kochen und pellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Die warme Gemüsebrühe mit Senf, Essig sowie Öl mischen und würzen. Vorsichtig unter die Kartoffeln heben und 1 Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Brunnenkresse abspülen und nach Bedarf kleiner zupfen. Unter die Kartoffeln mischen.

Tip:

Für einen nussigen Geschmack, geröstete Sonnenblumenkerne über Kartoffelsalat streuen.

buffet-ok.de
Online-Shop

Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause

Biokisten

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

Mittagessen

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

Partyservice

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

Bio Bistro „Café:ok“

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten