

Rezept: leichter Kartoffelsalat



400 g Kartoffeln
130 ml Brühe
10 g Öl
20 g (Frühlings)zwiebeln
40 g Gurke
40 g Radieschen
10 g Essig
Kräuter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale 20-30 min kochen. Anschließend abgießen und -löschen, schälen und schneiden.
2. Brühe mit Essig vermischen, aufkochen und die geschnittene Zwiebel für weitere 1-2 Minuten dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warme Marinade und das Öl über die warmen Kartoffeln gießen.
3. Radieschen, Gurke und Kräuter waschen, schneiden und untermischen. Den Kartoffelsalat mindestens 15 min ziehen lassen, nochmals abschmecken und als Beilage servieren.