



# Türchen Nr. 19

## KARTOFFELSALAT MIT GURKE UND RADIESCHEN

Rezept von figurscout

### ZUBEREITUNG

#### ZUTATEN

#### für 1 Portion

- 350g Kartoffeln, festkochend
- 0,5 Zwiebel
- 1 TL Dijon-Senf
- 4 Radieschen
- 0,5 Gurke
- 75g Mayonnaise, 5 % Fett
- 40ml Gemüsebrühe
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

1. Kartoffeln ca. 25 Minuten im Salzwasser kochen. Anschließend kalt abspülen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden.
3. Gurke und Radieschen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Für das Dressing Schnittlauch und Dijon-Senf zur Mayonnaise geben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
5. Kartoffelscheiben mit den Zwiebelwürfeln, Radieschen- und Gurkenscheiben in einer Schale anrichten, mit dem Dressing begießen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

*Guten Appetit!*