

FRÜHLINGSHAFTER KARTOFFELSALAT

ZUTATEN

(FÜR 4 PORTIONEN)

- 600 g neue Kartoffeln
- 200 g grünen Spargel
- 3 bis 4 Frühlingszwiebeln
- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Handvoll Radieschen
- frischen Rucola oder Mangold

Dressing:

- 4 EL Essig,
- 4 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- frische Küchenkräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- optional : 1 TL Senf



ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen, anschließend in Scheiben schneiden.
2. Spargel waschen, das untere Ende abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.
Spargel in kochendem Salzwasser für vier bis fünf Minuten bissfest garen.
3. Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
4. Geschnittenes Gemüse zusammen mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben.
Mit Essig, Öl, Senf und Gewürzen vermischen und abschmecken.
5. Rucola oder Mangold nach Belieben grob zerkleinern und unter den Salat mischen.
Sollte der Salat noch zu trocken sein, kannst du etwas Gemüsebrühe oder Kochwasser des Spargels hinzugeben.