

Leichter Kartoffelsalat mit Radieschen

by Andreas - Donnerstag, April 16, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/leichter-kartoffelsalat-mit-radieschen/>

Ohne Mayo! Dafür mit frischen Zutaten: Da freut sich auch der Ernährungsberater.

500 gr. Kartoffeln
200 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 EL Weinessig
½ Salatgurke
1 Apfel
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
Kümmel

Die geschälte und fein gewürfelte Zwiebel in der Gemüsebrühe 15 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen. Etwas Kümmel in das Kochwasser geben. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Die halbe Gurke teilen, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Ebenso den Apfel. Die Radieschen in feine Scheiben hobeln. Alles mit dem in kleine Röllchen geschnittenen Schnittlauch in eine große Schale geben.

Die Zwiebelwürfel mit der Gemüsebrühe, die Kartoffeln und das Öl dazugeben. Mit dem Weinessig, Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles vermischen.

Mindestens eine Stunde ziehen lassen.