



Frühlingskartoffelsalat

Zutaten Kartoffelsalat

- 8-10 mittelgroße Kartoffeln festkochend
- 1/2 Bund Radieschen
- 2 Stück Zwiebellauch
- 1/2 Salatgurke
- Salz & Pfeffer

Zutaten Vinaigrette

- 75 ml Weißweinessig
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Joghurt
- 1/2 Tl Senf
- ein Prise Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf zum Kochen bringen, dann ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sie weich sind. Dann die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und pellen. Mit einem Küchenhobel in eine Schüssel in Scheiben hobeln.

Die Salatgurke schälen und in eine Schüssel in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und stehen lassen. Das Salz entzieht Wasser. Bevor du die Gurkenscheiben zu den Kartoffeln gibst das Wasser abschütten, sonst verwässert die der Kartoffelsalat.

Die Radieschen waschen und in Scheiben hobeln.

Den Frühlingslauch ebenfalls waschen und in kleine Ringe schneiden.



Nun das Dressing zubereiten. Gib alle Zutaten in eine Flasche (wie auf dem Foto) oder eine Schraubglas und schüttle diese gut durch, bis ein cremiges Dressing bzw. Vinaigrette entstanden ist.

Zum Schluss gibst Du alle Zutaten zu den Kartoffeln und vermischst alles zusammen mit dem Dressing.