

FRÜHLINGSKARTOFFELSALAT MIT RADIESCHEN & NAVETTE



Zutaten für die Kartoffelnudeln:

- 6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- 1 Bund Radieschen
- 1 Navette
- 2 Stück Zwiebellauch
- Brunnenkresse
- Salz & Pfeffer
- Für die Salatsauce:
- 1 Ei
- 1 TI Senf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 TI Bärlauchpaste
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen. Die Navette und Radieschen putzen und kleinschneiden. Den Zwiebellauch waschen und in dünne Ringe schneiden.

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben in eine Schüssel schneiden. Die restlichen Zutaten dazugeben und mischen.

Alle Zutaten für die Sauce in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab und der Schlagscheibe hineingehen. Zuerst auf dem Boden kurz aufschlagen und dann langsam hochziehen. Zum Schluss nochmal abschmecken und in den Salat geben. Alles gut vermischen, durchziehen lassen und vor dem Essen nochmal nachwürzen.