

Kartoffel-Radieschen-Rucola-Salat

Für zwei Personen:

½ kg festkochende Kartoffeln
½ rote Zwiebel
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Obstessig (alternativ: Zitronensaft)
½ EL körniger Senf
Salz
Pfeffer
125 g Radieschen
2 Handvoll Rucola
halbes Bund Schnittlauch
1 ½ EL Rapsöl

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und bissfest kochen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Brühe zum Kochen bringen und Zwiebel dazugeben. Vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Essig und Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und trocken schütteln. Nach Belieben etwas kleiner zupfen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
3. Kartoffeln abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mit der Marinade vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
4. Radieschen, Rucola, Schnittlauch und Öl unter den Salat mengen, nochmal abschmecken und servieren.