



Frischer Kartoffelsalat mit Sellerie, Radieschen und Zitronen-Senf-Dressing



Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Kartoffeln, festkochend	1 kg
Salz	
Zwiebeln, rot	1 St.
Stangensellerie	150 g
Radieschen	100 g
Gewürzgurken	300 g
Zitronen	2 St.
Frühlingszwiebeln	20 g
Senf	2 EL
Rapsöl	4 EL
Gemüsebrühe	50 ml
Zucker	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Schneebesen

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 20–25 Min. weich garen. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Stangensellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen, Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Gewürzgurken in ein Sieb abgießen, Gewürzgurkenwasser auffangen und Gurken in feine Scheiben schneiden. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel 150 ml Gewürzgurkenwasser, Senf, Rapsöl, 5 EL Zitronensaft und Gemüsebrühe mit einem Schneebesen verrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Kartoffel abgießen, pellen und noch lauwarm in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Zwiebel, Stangensellerie und Radieschen zugeben und alles vorsichtig unterheben.
3. Kartoffelsalat nochmals mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und mit Frühlingszwiebeln garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Perfekt, um Kartoffeln vom Vortag zu verarbeiten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	192 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	5 g