



Frühlingskartoffelsalat

 Dauer
40 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Gemüsebrühe	200 ml
Senf	1 EL
Radieschen	1 Bund
Kohlrabi	300 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund
saure Sahne	200 g
Pfeffer, schwarz	
Walnüsse	40 g

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 15 Min. garen. In einer Schüssel Brühe und Senf verrühren. Kartoffeln abgießen, noch heiß mit der Brühe mischen und abkühlen lassen.

Radieschen waschen, Blätter und Wurzeln entfernen und würfeln. Kohlrabi schälen und würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

In einer Schüssel saure Sahne und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Radieschen und Kohlrabi mit dem Dressing mischen und etwas durchziehen lassen.

Walnüsse grob hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Walnüsse ca. 3–4 Min. fettfrei rösten. Frühlingskartoffelsalat mit Walnüssen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	393 kcal		
Kohlenhydrate	54 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	11 g	Fette	16 g