



Schneller Kartoffelsalat mit Rucola und Radieschen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bunt und appetitlich für jeden Tag

Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3/8 l Gemüsebrühe
- 3 El Weinessig
- 2 Tl Senf
- 2 El saure Sahne
- 2 El gutes Pflanzenöl
- 3 El Schnittlauch, gehackt
- 1 kleines Bund Radieschen, geputzt, in Scheiben
- 1 Handvoll Rucola, geputzt, gezupft, aufgefrischt (25 - 30 g)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch warmen, gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Schritt2

Die Zwiebelwürfeln mit der Gemüsebrühe und dem Weinessig erhitzen und heiß über die Kartoffeln geben.

Schritt3

Etwas schwenken, dass die Kartoffelstärke eine leichte Bindung erzeugen kann. 10 min. durchziehen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt4

Kurz vor dem Servieren die saure Sahne und das Pflanzenöl verrühren, nachschmecken und die Radieschen, Schnittlauch und Rucola unter heben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-kartoffelsalat-mit-rucola-und-radieschen/>