

Frischer Kartoffelsalat mit Radieschen

# Anuschka



## unsere Rezepte

- Salat-Qualitätsspeisekartoffel
- flachäugig, mit geringen Schälverlusten
- mit gelber, reiner Fleischfarbe



einfach



## Frischer Kartoffelsalat mit Radieschen

### Zutaten

- 750 g Kartoffeln Sorte **Anuscka**
- 1 Bund Radieschen
- 2 Zwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- 100 g Salat-Mayonnaise
- 100 g Joghurt (natur)
- 1 Bund Schnittlauch
- Pfeffer
- Salz

### Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich bürsten und in Salzwasser kochen. Anschließend abkühlen lassen, abziehen und in dickere Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmal halbieren. Radieschen putzen und waschen. Die Gewürzgurken gut abtrocknen lassen, den Sud dabei auffangen. Währenddessen die Zwiebeln abspülen, abziehen und in kleine Stückchen schneiden. Radieschen und die Gewürzgurken ebenfalls in kleine Stückchen schneiden und alles zusammen unter die Kartoffeln heben.

Die Salat-Mayonnaise mit dem Joghurt und 75 ml des Gewürzgurkensuds vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing über den Salat geben und gut vermischen.

Schnittlauch zerkleinern und über dem fertigen Salat großzügig verteilen.

*Guten Appetit!*



**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580  
Mail: [europlant@europlant.biz](mailto:europlant@europlant.biz) · [www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)