

Kartoffelsalat mit Radieschen & Feldsalat



Salat

- 800-1000 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Bund Radieschen
- 100 g Feldsalat
- 3-4 Stück Lauchzwiebeln
- etwas frische Petersilie

Dressing

- 100 g kräftige Gemüsebrühe, heiß ((Fleischbrühe passt auch, wenn nicht vegan/vegetarisch gewünscht))
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL heller Balsamico- oder Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Zucker (oder natürliche Süße wie Reissirup/ Honig etc.)
- 2 TL Salz
- schwarzer Pfeffer (am besten frisch gemahlen)

Vorbereitung

1. Kartoffeln mit Schale bei mittlerer Hitze je nach Größe für etwa 25-30 Min. weich kochen.
2. Danach das Wasser abgießen, die Kartoffeln kalt abschrecken und etwas abkühlen lassen.
3. Kartoffeln pellen, lauwarm abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben.

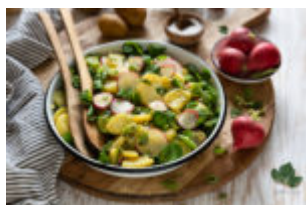
Dressing

1. Für das Dressing den Knoblauch durchpressen.
2. Zusammen mit den weiteren Zutaten für das Dressing vermengen und nochmal kräftig mit Salz abschmecken.

Salat

1. Dressing mit den lauwarmen Kartoffelscheiben mischen und kurz etwas durchziehen lassen.
2. Derweil Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.
Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden.
Petersilie fein hacken.
3. Anschließend alles unter die Kartoffeln mischen.
4. Feldsalat erst kurz vor dem Servieren unterheben, da dieser schnell zusammenfällt.

Kartoffelsalat mit Radieschen & Feldsalat | Thermomix-Rezept



Salat

- 800-1000 g Kartoffeln, festkochend
- 500 g Gemüsebrühe ((Fleischbrühe passt auch, wenn nicht vegan/vegetarisch gewünscht))
- 1 Bund Radieschen
- 100 g Feldsalat
- 3-4 Stück Lauchzwiebeln (oder 1 Zwiebel)
- etwas frische Petersilie

Dressing

- 100 g Brühe (von den Kartoffeln)
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 4 EL heller Balsamico- oder Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 1 EL Zucker (oder natürliche Süße wie Reissirup/ Honig etc.)
- 2 TL Salz
- schwarzer Pfeffer (am besten frisch gemahlen)

Vorbereitung

1. Kartoffeln schälen und in ca. 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.
In den Gareinsatz geben.
Brühe in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen
Für 25-30 Min. | Varoma | Stufe 1 nicht zu weich garen.
2. Gemüsebrühe danach auffangen.
3. Kartoffelscheiben in eine große Schüssel geben.

Dressing

1. Knoblauch, Petersilie und ggf. die Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek. | Stufe 8 zerkleinern.
Gegebenenfalls mit dem Spatel runter schieben und wiederholen.
2. Zusammen mit den weiteren Zutaten für das Dressing für 20 Sek. | Stufe 3 vermischen und nochmal kräftig mit Salz abschmecken.

Salat

1. Dressing mit den lauwarmen Kartoffelscheiben mischen und kurz etwas durchziehen lassen.
2. Derweil die Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden.
Ggf. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.

3. Anschließend unter die Kartoffeln mischen.
4. Feldsalat erst kurz vor dem Servieren unterheben, da dieser schnell zusammenfällt.