

Bunter Kartoffelsalat

Bio Kochbox KW 27



Bunter Kartoffelsalat



Für 2 Portionen:

- 400 g Kartoffeln
- 200 g Buschbohnen
- ¼ Bund Radieschen
- 100 g rote Zwiebel
- 150 g Paprika
- ¼ Bund Dill
- 50 ml Gemüsebrühe

Für 4 Portionen:

- 800 g Kartoffeln
- 400 g Buschbohnen
- ½ Bund Radieschen
- 200 g rote Zwiebel
- 300 g Paprika
- ½ Bund Dill
- 100 ml Gemüsebrühe

Eigener Vorrat

- Salz, Pfeffer
- ½ TL Senf
- 2-3 EL Essig
- ½ EL Agavendicksaft
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln mit einer Bürste unter Wasser säubern und dann in gesalzenem Wasser vorkochen. Sie müssen später nicht geschält werden, da die Schale von Bio-Kartoffeln sehr wertvoll für uns ist. Sie dürfen noch bissfest, sollten aber im Kern nicht mehr hart sein. (Die Kochzeit variiert je nach Kartoffelgröße- ca. 20-30 Min.) Währenddessen Böhnchen waschen, Enden mit einem Messer abknipsen & jeweils halbieren/dritteln. Anschließend mit etwas Brühe im Wasser für etwa 15 Minuten garkochen.

Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Paprika waschen und ebenfalls in dünne Ringe oder Stückchen schneiden. Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. 100-200 ml Wasser aufkochen und in einem Schälchen mit 1 TL Gemüsebrühe verrühren. Brühe ziehen lassen. Senf mit dem Agavendicksaft gut verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht.

Essig, Öl, Salz und Pfeffer zugeben, abschmecken und anschließend Dill unterheben.