



Rezept

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Feldsalat

Zutaten für 3 Portionen:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Goldmarie)
- Salz
- 1 große Zwiebel
- 1 große Gewürzgurke
- 250 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 6 EL Weißweinessig
- 5 EL Pflanzenöl
- 1 TL Zucker
- 3 TL körniger Senf
- Pfeffer
- 100 g Feldsalat
- 4–6 Radicchio-Blätter
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Zwiebel schälen, mit der Gurke fein würfeln. Brühe aufkochen, mit Essig, Öl, Zucker, Senf und Pfeffer verrühren. Feldsalat und Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern. Radicchioblätter in mundgerechte Stücke zupfen.

Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken, pellen, in Würfel schneiden. Sofort mit Zwiebel, Gurke und Brühe (bis auf 2 EL) mischen. 5 Min. ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden, unterheben.

Kartoffelsalat auf Teller verteilen, Feldsalat und Radicchio darauflegen, mit restlicher Brühe beträufeln. Sofort servieren.