

KARTOFFELSALAT MIT RADIESCHEN

Schwierigkeit: einfach / ca. 30 Min. Arbeitszeit

Kartoffelsalat ist ein wahrer Allrounder - ob zur Verstärkung des Grillbuffets, als schnelles Mitbringsel zur Party oder an Weihnachten zu den klassischen Wiener Würstchen. Der Salat von **Emils Bio-Manufaktur** hat als besonderes Highlight Radieschen-Grün und Emils-Senf ohne Zucker und Zusatzstoffe.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln
1 Bd	Radieschen (Blattgrün nicht wegwerfen!)
1 Stück	Schlangengurke
2 EL	mittelscharfer (Emils) Senf
1 Stück	Zwiebel
1 Zehe(n)	Knoblauch
1 Prise	Pfeffer und Salz
2 EL	Essig
2 EL	Öl



ZUBEREITUNG

Zuerst wäschst du die Kartoffeln und garst sie in der Schale weich.

Aus dem Grün der Radieschen zauberst du währenddessen ein schnelles Pesto: Das Grün waschen, schneiden, mit Zwiebel, Knoblauch, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und dem mittelscharfen Emils Senf mischen. Anschließend pürierst du dann

alles fein. Am besten überprüfst du zwischendrin mal den Geschmack und die Konsistenz. So kannst ggf. nochmal Öl oder Essig und Gewürze untermischen und weiterpürieren.

Nun kannst du die Radieschen und die Gurke klein schneiden.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, kannst du sie schälen und in Scheiben schneiden.

Zum Schluss vermischst du die Kartoffeln mit den Radieschenschnitzen, den Gurkenstücken und dem selbstgemachten Pesto.