

# DAS ORIGINAL REZEPT



*Es gibt sie noch, die schmackhafte, gesunde (manchmal auch) milch- und eifreie Kost- vitaminreich, preiswert und schnell zubereitet- für jede Jahreszeit!*

*Frühling*

## Kartoffel-Radieschensalat

für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: 15-20 Min.

+ mind. 30 Min. zum Marinieren



### Zutaten:

750 g gekochte, geschälte Kartoffeln  
(möglichst vom Vortag)  
4-6 EL Gemüsebrühe  
1 Prise Pimentpulver  
**½ TL getrockneter Thüringer Majoran**  
**½ TL getrockneter Deutscher Schnittlauch**  
**½ TL getrocknete Deutsche Dillspitzen**  
Pfeffer, Salz  
1 EL Obst- oder Estragonessig  
1 Bund Frühlingszwiebeln oder dünne  
Lauchstangen  
1 Bund Radieschen  
evtl. 1 Gurke  
evtl. 1 Möhre  
2 EL Sesamöl  
etwas Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Aus der Gemüsebrühe, dem Piment, dem Majoran, dem Schnittlauch, den Dillspitzen, dem Sesamöl und dem Essig eine Sauce anrühren. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die gewürfelten Kartoffeln in die Sauce geben und gut umrühren. Die Frühlingszwiebeln (oder die Lauchstangen) putzen und in Röllchen schneiden. Die Radieschen putzen und vierteln. Die Frühlingszwiebeln und die Radieschenstücke unter die Kartoffeln heben. Nach Belieben noch eine kleingeschnittene Möhre oder Gurke unter den Salat heben. Den Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Den Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit der Petersilie dekorieren.

