

Marinierter Kartoffelsalat mit Meerrettich-Creme

Marinierter Kartoffelsalat mit einer Meerrettichsoße.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 g kleine Kartoffeln
125 ml Gemüsebrühe
2 EL Kräuternessig z. B. Estragonessig
2 EL Olivenöl
50 g Walnüsse
1 Bund Rucola (Rauke)
1 Bund Radieschen
150 g Dr. Oetker Crème légère
2 TL Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
Salz
1 Pr. Zucker

Wie mache ich einen Kartoffelsalat mit Meerrettich-Creme?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln gründlich waschen, in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt, zugedeckt zum Kochen bringen, in etwa 20 Min. gar kochen. Die gegarten Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und pellen. Für die Marinade Brühe mit Essig und Öl verrühren. Kartoffeln in Scheiben schneiden, in die Marinade geben und 1 Std. durchziehen lassen.

2 Zubereiten:

Walnüsse grob hacken, dann in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen und etwas klein schneiden. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Marinierte Kartoffelscheiben mit Rucola und Radieschen auf einer Salatplatte anrichten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Für die Meerrettich-Creme Crème légère mit Meerrettich verrühren, mit Salz und Zucker abschmecken und in Klecksen auf dem Salat verteilen. Salat mit den Nüssen bestreuen.

