

# SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT



## Zutaten 2 Personen:

- ✓ 600 g Kartoffel
- ✓ 100 ml Brühe
- ✓ 2 EL ÖL
- ✓ 2 EL Essig
- ✓ 8 Radieschen
- ✓ ½ Gurke
- ✓ Schnittlauch
- ✓ Salz & Pfeffer

© Stephanie Natalie

## Zubereitung:

1. Kartoffeln abkochen, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Etwa 100 ml Wasser erwärmen und 1 gut gehäuften TL Suppenpulver hineingeben. Über die Kartoffel geben.
2. Radieschen und Gurke in dünne Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.
3. 1 EL Öl und 1 EL Essig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles gut vermengen.
4. Getrockneten oder frischen, kleingeschnittenen Schnittlauch auf den Salat geben und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Nährwerte: ca. 300 kcal pro Portion.