Kartoffel-Radieschen-Salat mit Leindotteröl

Ein frischer Kartoffelsalat mit knackigen Radieschen, Gewürzgurken, Dill und feinem Leindotteröl.



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT	ZUBEREITUNGSZEIT	ZIEHZEIT	GESAMTZEIT
10 Min.	20 Min.	10 Min.	40 Min.

GERICHT	KÜCHE	PORTIONEN
Beilage, Salat	Deutsch, International	2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Kochtopf, Schneidebrett, Messer und Salatschüssel

ZUTATEN

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 3-4 Stück kleine Gewürzgurken
- 2 EL Bio-Leindotteröl von der Ölmühle Bayreuth
- 1-2 EL Bio-Gewürzessig
- 1 TL Mittelscharfer Senf von der Ölmühle Bayreuth
- 3 EL Gurkenwasser
- 2 EL frisch gehackter Dill
- Etwas Salz
- Etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Sesam zum Garnieren (Optional)

ANLEITUNGEN

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, etwas abkühlen lassen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden und die Zwiebel fein würfeln.
3. Bio-Gewürzessig, Senf und Gurkenwasser in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
4. Die noch lauwarmen Kartoffeln mit dem Dressing, den Radieschen, Gewürzgurken und Zwiebeln vorsichtig vermischen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Erst jetzt das Bio-Leindotteröl und den frisch gehackten Dill unterheben. So bleibt das charakteristische Aroma des kaltgepressten Öls erhalten.
6. Den Kartoffelsalat in einer Schüssel anrichten und mit einigen Gewürzgurkenscheiben, frischem Dill und nach Wunsch etwas Sesam garnieren. Guten Appetit!

NOTIZEN

Unser Tipp: Das kaltgepresste Bio-Leindotteröl erst zum Schluss hinzugeben. Sein leicht erbsiges Aroma harmoniert wunderbar mit Kartoffeln, Radieschen und frischem Dill. Der Bio-Gewürzessig sorgt für eine angenehm würzige Note.

SUCHBEGRIFF

Kartoffelsalat, Leindotteröl, Radieschen

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war