✦ WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Kartoffelsalat mit Radieschen und grünem Spargel

Salat · Vegetarisch

FÜR 2 Portionen ZEIT 30 Minuten

zzgl. 10 Min. Ziehzeit



Zutaten

- 500 g kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- Salz
- 250 g grüner Spargel
- 8 Radieschen (ca. 100 g)
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund glatte Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Passt gut: Das Dressing bringt Frische in einen sonst eher schweren Kartoffelsalat.

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser zugedeckt 15–20 Minuten garen, bis sie weich sind. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.
2. Inzwischen beim Spargel die holzigen Enden abschneiden und die Stangen schräg in 3–4 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Petersilie fein hacken.
4. Kartoffeln noch warm halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Wunderdressing kräftig schütteln. Kartoffeln, Spargel, Radieschen und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel mit 4 EL Dressing vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. 10 Minuten durchziehen lassen, nochmals abschmecken und lauwarm mit Petersilie bestreut servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de