



VORSPEISE

KARTOFFELSALAT MIT ERBSEN UND MINZDRESSING



★★★★★ (107)

30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 800 g** Frühkartoffeln*
- 1 dl** Gemüsebouillon
- 300 g** Bohnen gerüstet
- 200 g** Erbsen frisch gepult
- 1 Bund** Radieschen

Salat-Dressing

- 1** Frühlingszwiebel
- 1 Bund** Minze
- 1 Bund** Petersilie glattblättrig
- ½ Bund** Dill
- 2 EL** Weissweinessig
- ½ EL** grobkörniger Senf
- ½** Zitrone
Schale und Saft
- 4 EL** Rapsöl
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder dritteln, in siedendem Salzwasser zugedeckt 10 bis 15 Minuten weich garen. Abtropfen, in eine Schüssel geben und mit heisser Gemüsebouillon übergossen. 10 Minuten ziehen lassen, gelegentlich umrühren.
- 2** Die Bohnen 7 bis 8 Minuten in Salzwasser garen. Für die letzten 2 Minuten die Erbsen zugeben. Das Gemüse mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und mit den Kartoffeln vermengen. Die Radieschen in Scheiben schneiden und zum Salat geben.
- 3** Für das Dressing die Frühlingszwiebel sowie die Hälfte der Kräuter fein hacken. Mit dem Weissweinessig, Senf, Zitronenabrieb und -saft sowie dem Rapsöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing mit den Kartoffeln vermengen. Zum Schluss die restlichen Kräuter grob zerzupfen und zum Servieren über den Salat geben.

TIPP

- * Schweizer Frühkartoffeln haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.
- Frische Erbsen können mit aufgetauten Erbsen ersetzt werden.