

Kartoffelsalat mit Kräuter-Joghurtdressing

Zutaten (für 6 Personen):

- 750 g festkochende Kartoffeln
- ½ Bio- Salatgurke
- 4 Lauchzwiebeln
- 2 EL weißer Balsamico
- 1 EL brauner Zucker
- 500 g (3,8 % Fett) Naturjoghurt
- 1 EL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 4 EL Lein-, Oliven- oder Rapsöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Dill
- ½ Topf Kerbel
- 1 Beet Kresse
- 8 Radieschen
- 3 gekochte Eier

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, anschließend schälen und etwas auskühlen lassen. In Würfel schneiden und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen.

Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und quer in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden.

Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken, Kresse vom Beet schneiden.

Joghurt, Essig, Zucker, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren. Das Öl mit einem Schneebesen nach und nach kräftig unterschlagen, die gehackten Kräuter und Frühlingszwiebeln untermischen.

Radieschen waschen und vierteln, die hart gekochten Eier pellen und würfeln. Mit den Kartoffel- und Gurkenscheiben zum Dressing geben und vorsichtig unterheben. Gut durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Visite

Letzter Sendetermin: 11.06.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen