

# Frühlingskartoffelsalat

45–50 Min

## Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 800 g | Babykartoffeln |
| 120 g | Radieschen |
| 100 g | Erbsen |
| 1 | Avocado |
| 3 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Weinessig |
| 1 TL | Brauner Zucker |
| | Salz und Pfeffer, nach Geschmack |

Fürs Dressing:

| | |
|---|---|
| 1 TL | Dijon Senf |
| 1 EL | Honig |
| 1.5 EL | Weinessig |
| 50 ml | Olivenöl |
| 1 TL | Pfeffer-Kräuter klassisch |
| 0.5 TL | Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung |

## Zubereitung

1 Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, von Schmutz befreien und halbieren. In das kochende Wasser geben und 25–30 Minuten kochen. In einem anderen Topf die Erbsen 10 Minuten lang kochen.

2 In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und in Viertel schneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Öl und die Radieschen hineingeben und 5 Minuten anbraten. Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Zum Schluss den Essig hinzugeben, eine weitere Minute kochen lassen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

3 Die Avocado würfeln. Senf, Honig, Essig, Olivenöl, Frühlingszwiebel-Lauchmischung und Salatkräuter in einer kleinen Schüssel verrühren. Die gekochten Kartoffeln abgießen und in eine Schüssel geben. Radieschen, Erbsen und Avocado hinzufügen, mit dem Dressing beträufeln und vorsichtig durchschwenken. Eventuell mit Radieschensprossen garnieren und servieren.