



Frühlingskartoffelsalat

⌚ 45–50 Min 

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.

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

