

Junger Kartoffelsalat

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

800 g junge Kartoffeln
500 g grüner Spargel
100 g Zuckerschoten
5 Radieschen
1 Handvoll Dill

Für die Vinaigrette

60 g Butter
2 Esslöffel Apfelessig
1 Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer

Der gute alte Kartoffelsalat: Er geht zu jeder Tages- und Jahreszeit, jede Region hat ihre eigene Auffassung von dessen Zubereitung, genauso wie jede Oma. Die Skandinavier freuen sich jedenfalls über junge Kartoffeln ebenso sehr wie über die ersten Sonnenstrahlen und bringen die goldenen Knollen mit Radieschen, Spargel, Dill und Butter zur Geltung. Utsökt!

- 1 -

Kartoffeln putzen und in Salzwasser 15 Minuten kochen.

- 2 -

Grünen Spargel waschen und jeweils 2-3 cm der Spargelenden abschneiden. Spargel in einem Topf mit Salzwasser ca. 8 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Zuckerschoten und Radieschen putzen. Zuckerschoten schräg in Streifen schneiden. Radieschen in feine Scheiben schneiden.

- 4 -

Frühlingszwiebel fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Frühlingszwiebel hinzufügen und kurz anbraten. Mit Apfelessig verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

- 5 -

Kartoffeln und Spargel abgießen. Gemüse in einer Schale vermengen und Vinaigrette unterrühren. Dill dazugeben und servieren.