

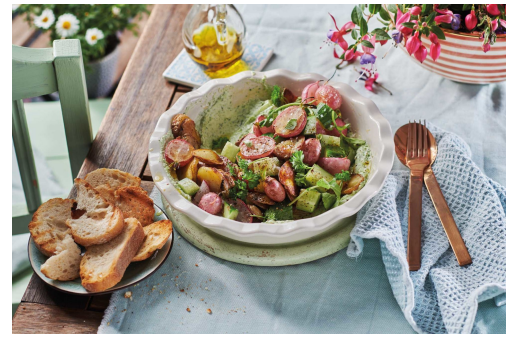


Kräuter-Kartoffelsalat mit gebackenen Radieschen

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Radieschen	2 Bund
Olivenöl	4 EL
Bratkartoffelgewürz	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Petersilie, frisch	20 g
Knoblauchzehen	1 St.
Salatgurken	1 St.
Frischkäse, natur	300 g
Balsamicoessig, hell	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Sieb, Pürierstab

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Scheiben schneiden. Radieschen etwa 1 cm über dem Strunk abschneiden, halbieren und waschen. Radieschengrün beiseitelegen. Auf einem Backblech Kartoffeln und Radieschen mit 2 EL Olivenöl, Bratkartoffelgewürz, Salz und Pfeffer vermengen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen und im Ofen ca. 25 Min. backen.
2. Radieschengrün in einem Sieb gründlich waschen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Knoblauch schälen. Gurke waschen, längs halbieren und in grobe Stücke schneiden.
3. In ein hohes Gefäß eine Handvoll Radieschengrün, Petersilie und Knoblauch geben. 2 EL Frischkäse und 1 EL Olivenöl zugeben. Kräuter fein pürieren. Restlichen Frischkäse zugeben und verrühren, sodass ein grüner Dip entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln und Radieschen aus dem Ofen nehmen. Gurken dazugeben, mit 1 EL Olivenöl und 1 TL Essig beträufeln und vermengen. Kräuter-Frischkäse auf eine Schüssel streichen. Kartoffelsalat mit gebackenen Radieschen darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben etwas Kräuter beiseitelegen und den Kartoffelsalat zum Servieren damit bestreuen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	361 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	13 g