

REZEPT DER WOCHE: Radieschen - Salat

Zutaten:

- 1 Bund Radieschen
- 1 Apfel
- 50 Gramm Walnüsse/Pinienkerne
- 500 Gramm Kartoffeln
- Etwas Schnittlauch/Petersilie
- Salz
- 2 EL Olivenöl

Dressing:

- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Ganzkornsenf
- 2 TL Agavendicksaft oder Ahornsirup
- Salz und Pfeffer

1. Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Salz, den Kräutern und Olivenöl mischen.
2. Die Kartoffeln auf dem Backblech verteilen und ca. 20 min bei Ober- und Unterhitze garen
3. In der Zwischenzeit Radieschen und den Apfel in feine Streifen schneiden.
4. Die Walnüsse/Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten.
5. Alles vermengen.
6. Das Dressing zusammenrühren und zum Salat zugeben. Den Salat auf den fertigen Kartoffeln anrichten

Wir wünschen guten Appetit!

