



Frühlings-Kartoffelsalat mit Radieschen-Dressing

Rezept

4 Portionen

30 Minuten

Für das Radieschen-Frühlings-Kräuter-Dressing:

- ½ Bund frische Radieschen
- 50 g frische Frühlingskräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Liebstöckel, Kresse)
- 2 TL Honig
- 1 – 2 Zehen Knoblauch
- 70 ml Gemüsebrühe
- 70 ml naturtrüber Apfelsaft
- 9 – 10 EL Olivenöl
- 5 EL weißer Balsamico
- Salz & Pfeffer

Für den Salat:

- 800 g junge Kartoffeln
- 4 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 100 g frischer Spinat
- 100 g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Croutons Kräuter](#)

- einige Pinienkerne zum Verfeinern
- Kresse (zum Garnieren)

Zubereitung:

Für das Frühlingskräuter-Radieschen-Dressing:

Die Radieschen waschen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, putzen und sehr fein hacken. Die Kräuter mit den restlichen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Radieschen zum Dressing hinzufügen. Für rund ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Salat:

die Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen. Anschließend abseihen, halbieren. Die Eier im Ganzen sechs bis acht Minuten kochen. Kalt abschrecken. Schälen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin knusprig anbraten. Die Kartoffeln, den frischen Spinat und die Eier in tiefen Tellern oder Schüsseln anrichten. Mit reichlich [LAND-LEBEN Bio Dinkel Croutons](#) [Kräuter](#), gerösteten Pinienkernen und Kresse garnieren und mit dem Radieschendressing sofort, noch warm servieren.

Tipp: Das Dressing hält sich im Kühlschrank rund zwei bis drei Tage.

www.land-leben.com