

KARTOFFEL-KABANOS-SALAT mit Radieschen & Rucola

Rezept für 4 Personen

600 g kleine
festkochende Kartoffeln
1 TL Kümmel, ganz
1 Bund Radieschen
200 g Rucola
1 rote Zwiebel
150 g Houdek Kabanos Klassik
100 ml Fleischbrühe
1 EL süßer Senf
2 EL Weißweinessig
4 EL Sonnenblumenöl
½ TL Zucker
1 Bund glatte Petersilie
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten

Die Sonne scheint und gleich geht's in den Biergarten. Wie gut, dass ich gestern meinen Lieblings-Biergarten-Salat schon vorbereitet habe. Nur noch schnell den Rucola unterheben und auf geht's!

- 1 Die Kartoffeln mit dem Kümmel in kochendes Salzwasser geben und nicht zu weich garen. Auf einem Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Houdek Kabanos Klassik in sehr dünne Scheiben schneiden.
- 3 Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit der aufgekochten Brühe übergießen.
- 4 Die Petersilienblätter fein hacken und mit den Radieschenscheiben und dem Rucola kurz vor dem Servieren unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

