

## Bunter Kartoffelsalat



Menge	Zutaten	Zubereitung
1kg	Kartoffeln	waschen, in kaltem Wasser zum Kochen bringen und ca. 20-30 Minuten kochen. Die Kartoffeln sollen gar sein aber nicht zerfallen! Mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden.
1-2	Zwiebeln, blau	schälen und fein würfeln
1	Knoblauchzehe	schälen, sehr fein würfeln oder pressen
250 ml	Wasser	Wasser mit den Gewürzen erhitzen, eine Hand voll gekochte Kartoffelscheiben zugeben und pürieren, Zwiebeln und Knoblauch ganz kurz zugeben und dann die Marinade über die geschnittenen Kartoffeln gießen, gut durchziehen lassen, evtl. noch etwas nachwürzen.
2 TL	Brühekörner	
1 TL	Senf, scharf (Dijon)	
3 EL	Kräuter oder Weißweinessig	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
20 g	Butter, gebräunt oder Öl	Butter bräunen und zum warmen Kartoffelsalat geben.
1	Gurke	waschen, fein hobeln, leicht salzen, kurz vor dem Servieren untermischen
1 Bund	Radieschen	
1 Bund	Frische Kräuter (Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Dill)	waschen, fein schneiden, darüber streuen