



## Kartoffelsalat mit Radieschen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Zutaten

<b>1 kg</b>	kleine neue Kartoffeln
<b>150 g</b>	Zuckerschoten
	Salz, Pfeffer, Zucker
<b>3 EL</b>	Sonnenblumenkerne
<b>1 Bund</b>	Radieschen
<b>4 Stiele</b>	Dill
<b>200 g</b>	Vollmilchjoghurt
<b>3 EL</b>	Milch
<b>2-3 EL</b>	Zitronensaft
<b>1/2 TL</b>	mittelscharfer Senf
<b>1 EL</b>	Meerrettich (Glas)



### Zubereitung

**40 Min.**

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen Zuckerschoten putzen, waschen und in wenig Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen und abschrecken. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Radieschen putzen, waschen, vierteln.

Kartoffeln abgießen und längs halbieren. Dill waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Mit Joghurt, Milch, Zitronensaft, Senf und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer und -Zucker abschmecken. Soße mit Kartoffeln und übrigen vorbereiteten Zutaten mischen.