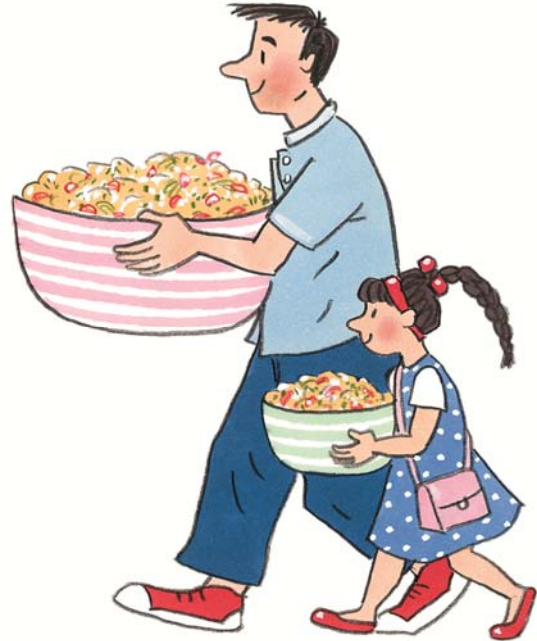


## Rezeptidee für das Sommerfest: Kartoffelsalat

**Lene und Thomas kochen extra viele Kartoffeln und bereiten den Kartoffelsalat für das Sommerfest vor.**

### Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kartoffeln,  
festkochend  
1 Mini-Salatgurke  
4–5 große Radieschen  
1 Bund Schnittlauch  
50 ml Wasser oder Brühe  
2 EL Senf  
2 EL Rapsöl  
2 EL Essig  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit viel Wasser gründlich schrubben und mit 200 ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Den Deckel auflegen und die Kartoffeln in etwa 20 Minuten gar kochen. Größere Kartoffeln brauchen etwas länger.

In der Zwischenzeit Gurke, Radieschen und den Schnittlauch waschen. Von der Gurke die Enden abschneiden und die Gurke der Länge nach halbieren. Dann jede Hälfte noch mal längs durchschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Von den Radieschen Wurzeln und Blätter abtrennen. Die Radieschen halbieren und mit einem großen Gemüsemesser mit glatter Schneide grob hacken.

Jetzt den Schnittlauch mit einer sauberen Schere in dünne Röllchen schneiden. Inzwischen sind die Kartoffeln gar. In die Spüle schütten und kurz kalt abbrausen, dann lassen sie sich besser pellen.

Das Wasser oder die Brühe mit dem Senf, dem Öl, dem Essig, Salz und Pfeffer mischen. Die Kartoffeln vorsichtig in dünne Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Mit den übrigen Zutaten mischen.

Jetzt muss der Salat mindestens eine Viertelstunde ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – vielleicht auch noch mit einem Schuss Essig. Der Salat schmeckt warm und kalt.

Rezept aus:

**Das große Wimmel-Kochbuch** (von Dagmar von Cramm und Rotraut Susanne Berner)