

# Kartoffel-Kräuter-Salat

## Zutaten für 4 Personen:

---

1 kg Kartoffeln  
2 Bund Radieschen  
1 Bund Schnittlauch  
2 Hände voll frische Garten- und Wildkräuter  
(z. B. Petersilie, Liebstöckel, Wiesenknopf, Löwenzahn – nur im zeitigen Frühjahr -, Bärlauch, Knoblauchsrauke, Gänseblümchen, Wegerich, Sauerampfer, Vogelmiere...)  
3 EL Apfelessig  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Koche die Kartoffeln als Pellkartoffeln und lass sie abkühlen.  
Schäle sie und schneide sie in nicht zu dünne Scheiben.
- 2.**  
Bereite die Radieschen vor und schneide sie ebenfalls in Scheiben.  
Wasche alle Kräuter.  
Schneide den Schnittlauch in Ringe.  
Hacke alle anderen Kräuter, aber nur grob, nicht zu fein.
- 3.**  
Rühre aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine cremige Soße.  
Mische alle Zutaten gut miteinander.

### Tipp:

*Dazu passen gekochte Eier oder untergemischter, gewürfelter Schafskäse.*

