



Kartoffelsalat mit grünem Spargel

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, festkochend
1 Landgurke (altern. 1/2 Schlangengurke)
2 Frühlingszwiebeln
500 g grüner Spargel
150 g Radieschen
50 g Rucola oder fertigen Pflücksalat
200 g saure Sahne
ca. 150 g Hüttenkäse
4 EL + 2 EL hellen Balsamico
1 EL Honig
1 EL Senf
2 + 1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz + Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln garkochen, schälen und je nach Größe halbieren/ vierteln. Gurke halbieren und in Halbmonde schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Spargel ggf. schälen, den unteren Teil großzügig abtrennen und in 3 Teile schneiden mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Zucker in einer Pfanne für ca. 8 Min noch bissfest garen.

Die Radieschen in feine Scheiben schneiden, Salat waschen. Alle Salatzutaten in eine Schüssel geben und mit Pfeffer + Salz, sowie 2 EL Balsamico würzen.

Für das Dressing 4 EL Balsamico, saure Sahne, Honig, Senf, 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz + etwas Pfeffer verrühren und über den Salat geben, alles sehr vorsichtig vermengen.

Mit einem Teelöffel kleine Kleckse Hüttenkäse auf den Salat machen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipp:

Verwende die kleinen Drillings-Kartoffeln, diese nur halbieren und gerne mit Schale verwenden.

Hinweis:

Wird der Salat nicht gleich gegessen, sondern z.B. für die Grillparty vorbereitet, alle Salatzutaten in einer Schüssel schichten, mit dem Rucola/ Pflücksalat abschließen und erst kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Dressing mischen und die Hüttenkäse-Kleckse darüber geben.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de