Bunter Kartoffelsalat

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 100 ml Wasser
- 4,5 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 80 g Radieschen
- 400 g Salatgurken
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Wasser zum Kochen bringen. MAGGI Brühe mit Rind darin auflösen und über die Kartoffelscheiben gießen.

3. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Salatgurke putzen, waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und klein schneiden. Etwas davon als Garnitur zurückbehalten. Alles zu den Kartoffeln geben.

4. Weißweinessig, THOMY Reines Sonnenblumenöl, THOMY Delikatess-Senf und Pfeffer verrühren, über die Kartoffeln geben und gut mischen. Mit dem restlichen Schnittlauch garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	28 g
Energie	243 kcal
Fett	12 g
Protein	5 g

45 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de