

# BUNTER KARTOFFELSALAT

## Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg	festkochende Kartoffeln
10	Radiesle
3	Frühlingszwiebeln
200 g	Feta oder Haslenhof-Frischkäse gewürfelt
5	gekochte Eier
300 g	weißer oder grüner Spargel
1	Bund Schnittlauch

## Sud:

500 ml	Wasser
3-4 EL	Hengstenberg-Essig
3 EL	Senf
3 EL	Gemüsebrühe
1-2 Teel	Salz
½ Teel	Zucker
etwas	Pfeffer
4 EL	Sonnenblumenöl

## Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen und in feine Rädle schneiden. Das Wasser für den Sud erhitzen, aber nicht kochen. Dann alle Zutaten bis auf das Öl dazu geben und mit einem Schneebesen verrühren. Etwas die Hälfte vom Sud über die Kartoffeln geben und erst nach ca. 15 Minuten vorsichtig durchmischen. Später nach und nach bei Bedarf den Rest dazu geben. Der

Kartoffelsalat soll schön „schlonzig“ sein aber nicht flüssig!

Radiesle und Frühlingszwiebeln mit Grün in dünne Scheiben schneiden, Käse würfeln. Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest kochen. Alle restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben.

Den Salat ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur durchziehen lassen und erst dann das Öl dazu geben.

Den Salat vor dem Verzehr NICHT im Kühlschrank lagern. Er schmeckt zimmerwarm am besten.

### Tipp:

Anstelle von Spargel kann man auch anderes Gemüse wie z.B. Brokkoli, Kohlrabi oder Karotten nehmen. Essiggurken eignen sich ebenfalls prima dazu, Tomaten oder Gurken, Kresse oder Erbsen, Avocado, oder, oder, oder. Je nachdem was einem schmeckt oder was man gerade zu Hause hat.

### Anmerkung:

Zu diesem Salat braucht man eigentlich nicht viel dazu. Lecker sind Wienerle oder Fleischkäse gebacken.

