

## Schwierigkeitsgrad



**PRO PORTION**

**KALORIEN**  
402 kcal

**KOHLLENHYDRATE**  
62,6 g

**FETT**  
10,9 g

**EIWEISS**  
10,2 g

**BALLASTSTOFFE**  
6,9 g

# Kartoffel-Gurken-Salat

## Zubereitung (90 Min.)

1. Die Kartoffeln ca. 25 Minuten im Salzwasser kochen. Anschließend kalt abspülen, pellen und in Würfel schneiden.
2. Die Gurke und Radieschen waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Für das Dressing die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Gemüsebrühe, Öl, Dijon-Senf, Zitronensaft und Zwiebelwürfel in ein Schälchen geben, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Chili und Dill würzen und gut verrühren.
4. Die Kartoffel-, Radieschen- und Gurkenwürfel in einer Schale anrichten, mit dem Dressing begießen, vermengen und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

## Zutaten

350 g Kartoffeln  
8 Radieschen  
1/4 Salatgurke (ca. 140 g)

### Dressing

75 ml Gemüsebrühe  
1/2 Zwiebel (ca. 45 g)  
1 EL Zitronenfruchtsaft  
1 EL Rapsöl  
1 TL Dijon-Senf  
Salz  
Pfeffer  
Chiliflocken  
Dill, frisch