

Warmer Kartoffelsalat mit Zuckerschoten und Zitronen-Senf-Dressing



Zutaten (für 2 Portionen)

700 g kleine, festkochende Kartoffeln

250–300 g Zuckerschoten

5–6 Radieschen, optional

2 Frühlingszwiebeln

2–3 EL gehackter Dill (oder Petersilie, wenn gerade mehr davon da ist)

Dressing:

3 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb, alternativ Zitronenverbene

1 EL Senf

1 TL Honig

Salz und reichlich schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Noch warm halbieren oder vierteln.

Zuckerschoten 2 Minuten blanchieren, dann kurz kalt abschrecken. Je nach Größe halbieren. Radieschen in dünne Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in feine Ringe.

Alle Zutaten für das Dressing verrühren.

Die noch warmen Kartoffeln sofort mit dem Dressing vermengen – so nehmen sie den Geschmack besonders gut auf.

Zuckerschoten, Radieschen und Frühlingszwiebeln vorsichtig unterheben.

Dill oder Petersilie darüberstreuen und den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen.

