

## Bunter Kartoffelsalat



**Pro Portion:**  
276 kcal  
13 g Fett, 35 g KH, 5 g EW

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg kleine Kartoffeln, gegart
- 1 Bd. Radieschen
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Bd. Rucola

### Für die Marinade:

- 6 EL Weißwein-Essig, mild
- ½ TL Pfeffer, schwarz
- 1 TL Senf
- 4 EL Rapsöl, kaltgepresst
- 1 Bd. Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Gegarte Kartoffeln pellen u. in Scheiben schneiden.
2. Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden, dabei das obere Grün entfernen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rucola im Bund waschen, Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden.

### Für die Marinade:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.
2. Kartoffeln, kleingeschnittenes Gemüse und Marinade in einer großen Schüssel vermengen. Abschmecken.
3. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Kartoffelsalat in einer Porzellanschüssel füllen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.