

Blaue Kartoffeln, Kräuterquark, Brezel-Radieschen-Salat

Für 4 Personen

600 g blaue Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
500 g Sahnequark	1 Bund Gartenkräuter	1 TL Weißweinessig
1 EL Rapsöl		

Für den Salat:

1 Brezel	1 Bund Radieschen	4 EL Gemüsebrühe
1 EL Dijon-Senf	4 EL Weißweinessig	2 EL Weißwein
1 Schalotte	2 Zweige Petersilie	

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 15 – 20 Minuten weich kochen. Die Schalotte schälen und fein schneiden, mit dem Quark verrühren. Gartenkräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Quark rühren. Den Quark mit Essig, Öl und Salz abschmecken.

Für den Brezel-Radieschen-Salat die Brezel mit einem Brotmesser in feine Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen, vierteln und mit den Brezeln in eine Schüssel geben. Die Brühe mit Senf, Essig und Wein verrühren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und unter die Vinaigrette rühren. Den Brezel-Radieschen-Salat damit marinieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und unterheben.

Die Kartoffeln abgießen und mit Quark und Salat servieren. Abgepellt werden die Kartoffeln bei Tisch.

Stevan Paul am 17. August 2015