

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Kartoffelsalat mit Stielmus

Zutaten:

Salat: 1 kg kleine festkochende Kartoffeln, 4 EL Rapsöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 250 g Stielmus, 2 Bund Radieschen, 2 - 3 EL Kapern

Dressing: 2 Zwiebeln, 2 EL Rapsöl, 1 EL Zucker, 1-2 TL Senf, 150 ml Gemüsebrühe, 50 ml Weißweinessig, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung: Den Backofen auf 200 Grad Umluftgrillen vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit einem Küchentuch trockenreiben. Mit dem Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 min garen.

Für das Dressing die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Zucker, Senf, Brühe und Essig dazugeben. Das Dressing einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com