

KARTOFFELSALAT MIT SPARGELN



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND **BAUERN**

nachrichtlich | engagiert

HAUPTGANG

CA. 5 PERS.

30 MIN.
ZUBEREITUNG

KARTOFFELSALAT MIT SPARGELN

(Rezept für ca. 5 Personen)

700 g kleine Frühkartoffeln oder Raclettekartoffeln	ganz im Dampfkochtopf je nach Grösse 5 bis 7 Min. dämpfen, noch warm halbieren oder vierteln, in eine Schüssel geben
3 dl Bouillon	noch warm darüber geben, etwa 10 Min. ziehen lassen
600 g grüne Spargeln	waschen, schälen, in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden, im Dampfkochtopf auf der Siebeinlage ca. 1 Min. dämpfen, noch warm zu den Kartoffeln geben, auskühlen lassen
8 Radieschen	in dünne Scheiben schneiden, begeben
1 dl Rapsöl 0,5 dl Apfelessig 1 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Belieben Majoran, Thymian Rosmarin, fein gehackt	alles begeben, vermengen, abschmecken
Schnittlauch	fein schneiden, darüber streuen

CA. 5
PERSONEN

30 MIN.
ZUBEREITUNG

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES
AUF WWW.LUZERNERBAUERN.CH ODER

KARTOFFEL.CH