

rapskernOel

Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen

ca. 1,5 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
250 ml Gemüsebrühe
8 EL Balsamico Bianco
2 EL Rapskernöl
1 Salatgurke
1 Bund Radieschen
Salz, Pfeffer
gemischte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, ...)



Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die warme Gemüsebrühe mit dem Balsamico Bianco und dem Rapskernöl vermengen, salzen und pfeffern und über die Kartoffeln geben. Eine gewürfelte Zwiebel hinzugeben und alles kurze Zeit durchziehen lassen. Die Gurke schälen und in Würfel schneiden. Die Radieschen halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kräuter fein hacken. Alles zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. Nun nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weitere tolle Rezeptideen mit Rapskernöl finden Sie in unserem Weblog unter <http://blog.rapskernoel.info/>.