

# Jersey-Kartoffelsalat

---



## **Zutaten (4 Personen):**

- 1 kg Drillinge
- 200 g (Brech)Bohnen
- 10 Radieschen
- 2 Zwiebeln (rot)
- 2 EL Mayonnaise
- 100 g Joghurt (natur)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen.

Die Bohnen ebenfalls in kochendes Salzwasser geben, 10 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken (damit sie schön grün bleiben) und abtropfen lassen.

Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

Dann die Salatcreme zubereiten. Hierzu Joghurt mit Mayonnaise, Zitronensaft sowie Schnittlauchröllchen vermischen; mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Dann die mittlerweile abgekühlten Kartoffeln längs halbieren und in eine Schüssel geben. Die Zwiebelringe und Radieschenscheiben zufügen, die Salatcreme zufügen, alles vorsichtig unterheben und den Salat etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

***Nährwertangaben: 310 kcal p.P., 43 g KH p.P.***