



Kartoffelsalat

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

Fest kochende Kartoffeln

1 Salatgurke

$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen

4 Frühlingszwiebeln

Saure Gurken

Für das Dressing:

1 EL Senf

4 EL milder Essig

3 EL Öl

150ml warme Brühe

Salz und Pfeffer

Außerdem Topf, Messer und Schneidebrett, Schüssel

1. Kartoffeln waschen und in der Schale garkochen. Die fertigen Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.
Beim Kochen und Schneiden bittest du am besten einen Erwachsenen um Hilfe.
2. Salatgurke halbieren, entkernen und anschließend in dünne Halbmonde schneiden. Radieschen und saure Gurken in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebel in kleine Ringe schneiden.
3. Für das Dressing 1 EL Senf mit 4 EL Essig und 3 EL Öl verquirlen und mit der Gemüsebrühe vermischen.
4. Zum Schluss alle Zutaten gut vermischen, das Dressing darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!