



Kartoffel- salat mit Dill und Meerrettich

1 kg kleine, neue Kartoffeln
15–20 kleine Tomaten alter Sorten,
halbiert
200 g frische Zuckerschoten,
längs aufgeschlitzt
1 große Handvoll Dill,
grob gehackt

DRESSING

2,5 cm frischer Meerrettich, gerieben
2–3 EL Apfelessig
2–3 EL natives Olivenöl extra
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Portionen: 4

V

GF

Der Salat mit seinen vielfarbigen Tomaten, Zuckerschoten, Kartoffeln und bestreut mit Dill, ist nicht nur schön anzusehen, sondern durch den geriebenen Meerrettich und den Apfelessig auch voller Geschmack und Schärfe. Er ist im Sommer einer unserer Lieblingsalate. Oft essen wir ihn auch als Beilage bei Grillpartys.

Die Kartoffeln in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem kleinen, scharfen Messer testen, ob sie weich sind. Abgießen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Inzwischen die Tomaten, die Zuckerschoten und den Dill in eine große Schüssel geben. Die Zutaten für das Dressing in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die abgekühlten Kartoffeln halbieren und in die Schüssel mit den Tomaten geben, das Dressing darübergießen, mit den Händen alles gut vermengen und servieren.