

Frühlingshafter Kartoffelsalat (Mai)

Neue Kartoffeln lassen sich wunderbar mitsamt ihrer zarten Schale verzehren, sofern sie keine grünen Stellen mehr aufweist. In Kombination mit saisonalem Gemüse und frischem Grün kannst du daraus einen frühlingshaften Salat zaubern, der je nach verfügbaren Zutaten abgewandelt werden kann.

Für **vier** Portionen benötigst du:

600 g neue Kartoffeln
200 g grünen Spargel
3 bis 4 Frühlingszwiebeln
4 mittelgroße Tomaten
1 Handvoll Radieschen
frischen Rucola oder Mangold
Essig, Pflanzenöl Salz, Pfeffer, Paprikapulver frische Küchenkräuter
optional 1 TL Senf

So wird der Salat zubereitet:

1. Kartoffeln weich kochen, anschließend in Scheiben schneiden.
2. Spargel waschen, das untere Ende abschneiden und die Stangen in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Spargel in kochendem Salzwasser für vier bis fünf Minuten bissfest garen. Radieschen, Tomaten und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
4. Geschnittenes Gemüse zusammen mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben.
5. Mit Essig, Öl, Senf und Gewürzen vermischen und abschmecken.
6. Rucola oder Mangold nach Belieben grob zerkleinern und unter den Salat mischen.

Sollte der Salat noch zu trocken sein, kannst du etwas Gemüsebrühe oder Kochwasser des Spargels hinzugeben. Der Kartoffelsalat eignet sich zum Beispiel als frühlingshafte Beilage beim Grillabend, zu weißen Spargelstangen mit Sauce Hollandaise oder als Salat im Glas fürs Büro.

Quelle:<https://www.smarticular.net/regional-saisonal-kochen-rezepte-mai/>
Copyright © smarticular.net