



Aus der Heimat der Frische

 45 Minuten

 Einfach

## Gurken-Kartoffel-Salat

So lecker frisch auch ohne Mayonnaise - nicht nur als Grill-Beilage lecker!

 *So wirds gemacht :*

### Schritt 1

Kartoffeln gründlich abbürsten. In Salzwasser mit Schale ca. 20 – 25 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüsebrühe aufkochen und über die Kartoffeln gießen. 15 – 20 Minuten durchziehen lassen.

### Schritt 2

Gurken abspülen und streifig schälen. Gurken in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, abspülen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein schneiden.

### Schritt 3

MILRAM FrühlingsQuark mit Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüsebrühe von den Kartoffeln unterrühren, sodass eine sämige Sauce entsteht. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe zufügen. Dann mit den Kartoffeln gut mischen. Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln locker unterheben. Mit Kresse garniert servieren.

### Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1248/299

Fett (g): 10,5

Kohlenhydrate (g): 35

Eiweiß (g): 14



## Zutaten

4 Personen

750 g kleine Kartoffeln

Salz

200-250 ml Gemüsebrühe (alternativ Gemüsefond aus dem Glas)

2 Mini-Gurken

1 Bund Radieschen

4 Frühlingszwiebeln

300 g MILRAM FrühlingsQuark

3-4 TL Meerrettich aus dem Glas

Pfeffer

Kresse zum Garnieren