



Bewusst
genießen

MIT SUSKI
& GLOBUS



Sommerlicher Kartoffelsalat

mit Edamamebohnen



globus.de



3 Personen



25 min



leicht

Zutaten Kartoffelsalat

- 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- 150 g Edamame
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 EL Kapern, abgespült
- 6 Radieschen
- 1 Handvoll Basilikum
- etwas Dill
- etwas Minze
- 1/2 Zitrone, gepresst

Dressing

- 3 EL Mayonnaise (vegan)
- 2 EL Aceto Balsamico bzw. Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- 1,5 TL Wasabi bzw. Senf
- 1 TL Ahornsirup
- etwas Salz
- etwas Pfeffer



So geht's:

- 1 Die Kartoffeln gründlich waschen oder mit einer Gemüsebürste schrubben. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 8-12 Minuten weich kochen. Abgießen und kalt werden lassen.
- 2 Edamame noch gefroren in kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. In ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
- 3 Inzwischen für das Dressing Mayonnaise, Öl, Essig, Wasabi, Ahornsirup sowie etwas Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und gut durchschütteln.
- 4 Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und zerkleinern.
- 5 Die vorbereiteten Zutaten mit den Kapern und zerkleinerten Kräutern in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit Zitronensaft beträufeln. Das Dressing vorsichtig unter den Salat mischen und servieren.

Guten Appetit,
eure Suski



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

globus.de/suski