



ERDÄPFEL-VOGERLSALAT MIT RADIESCHEN & FETA

Zutaten (ca. 2 Portionen)

450 g Erdäpfel
2 Handvoll Vogerlsalat
½ Bund Radieschen
½ kleine rote Zwiebel
100 g Feta
3-4 EL Balsamicoessig weiß
2 EL Olivenöl
Schnittlauch, frisch gehackt
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Erdäpfel im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz dämpfen.
2. Vogerlsalat waschen und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Sind die Erdäpfel gar, diese schälen, kurz überkühlen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.
5. Vogerlsalat, Radieschen, Erdäpfel und Zwiebelwürfel mit Essig und Öl sowie Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut vermengen, auf zwei Teller anrichten und mit gehackten Schnittlauch und dem zerbröckelten Feta bestreuen.