

WILDE HILDE



ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 750 g festkochende Kartoffeln – besonders schön mit neuen Kartoffeln im späten Frühjahr
- Herbaria "Sizilianisches Steinsalz"
- Herbaria "Kümmel" ganze Samen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Gemüsebrühe mit Herbaria "Querbeet"
- 1 EL Herbaria "Wilde Hilde"
- 1 kleine Gärtnergurke (200 g)
- 1 Bund Radieschen
- Je 4 EL Weißweinessig und Rapsöl

Kartoffelsalat mit Wilde Hilde

Kartoffeln waschen und mit einer kräftigen Prise Salz und Kümmel in reichlich Wasser ca. 20 Minuten gar kochen.

Währenddessen Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden, in einer Schüssel mit Wilde Hilde mischen und mit kochender Brühe übergießen. Gurke und Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zarte Radieschenblätter aufheben und später mit in den Kartoffelsalat geben.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Dabei am besten die Scheiben direkt in die Zwiebelbrühe schneiden.

Radieschen, Gurke, Essig und Öl zugeben, mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren noch einmal mit Wilde Hilde abschmecken.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezepte