

# Thüringer Kartoffelsalat

## Zutaten

### 4 Personen

1000 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	Radieschen, gewürfelt
2 EL	gehackter Dill
2 EL	gehackter Schnittlauch
2 EL	gehackter Kresse
1/2 EL	gehackte Zitronenmelisse
1/2 EL	gehackte Pimpinelle
1	frisch geriebene Zwiebel
1 große	Gewürzgurke, klein geschnitten
4 EL	Öl (gern Raps)
1 TL	Weinessig
1 TL	Senf
1	zerdrückte Knoblauchzehe

---

## Zubereitung:

- Kartoffeln in kochenden, gesalzenen Wasser gar kochen und pellen, abkühlen lassen.
- Kartoffeln in scheiben schneiden
- Öl, Essig, Senf verrühren.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

---

**Vorbereitung** ca. 30+20 Minuten

**Zubereitungszeit** 50 Minuten

LARS BOSSE