

# Dein Gemüsebox-Rezept

## Kartoffel-Radieschen-Salat mit Berliner Senf

### Zutaten für 2 Personen

500 g Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1/2 Bund Radieschen  
3 El Öl  
200 ml Gemüsebrühe  
3 El Essig  
1 El Berliner Senf

Gewürze: Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Kartoffeln waschen und ungeschält 20 Min. garen. Inzwischen Zwiebel fein würfeln und in heißem Öl glasig dünsten. Brühe und Essig zugießen. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 5 Min. kochen lassen.
- Brühe vom Herd nehmen, Senf unterrühren, salzen und pfeffern. Kartoffeln abschrecken und pellen. In dünnen Scheiben direkt in die heiße Brühe schneiden und vorsichtig mischen. Mind. 30 Min. durchziehen lassen.
- Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Radieschen unter die Kartoffeln heben und evtl. nachwürzen. Guten Appetit!

Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. [www.stadtfarm.de](http://www.stadtfarm.de)