

KABANOS KARTOFFELSALAT IM GLAS MIT RADIESCHEN

FÜR 1 PERSON / GLAS

Zutaten Salat

75 g Kabanos Klassik (1 Stück)
4 kleine festkochende Kartoffeln
4 kleine saure Gurken
4 Radieschen
4 Stängel Schnittlauch
½ kleine rote Zwiebel

Zutaten Dressing

50 ml Gemüsebrühe
1 TL süßer Senf
1 EL Weißweinessig
2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer



1 Glas mit Schraubverschluss (ca. 475 ml)

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben und bissfest garen.
2. Fürs Dressing alle Zutaten im Glas anrühren.
3. Radieschen und saure Gurken in feine, kleine Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln, Schnittlauch fein hacken und die Houdek Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
5. Nun geht es ans Schichten: Nacheinander Kartoffeln, Radieschen, Zwiebelwürfel und Kabanos über das Dressing schichten. Mit Schnittlauch bestreuen.
6. Das Glas verschließen und (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Verzehr den Salat aus dem Glas auf einen Teller stürzen und mit dem Dressing mischen.

