

Erdäpfel-Verhackerts

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schnittlauch	3 EL (Esslöffel)
Kräutersalz	1 Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	15 dag
Zwiebeln	5 dag
Salatgurken	10 dag
Radieschen	6 dag
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und dann fein hacken. Zwiebel und Gurke schälen und beides fein hacken. Radieschen waschen, putzen, ebenfalls fein hacken und alle Zutaten mit Creme fraiche gut vermengen. Schnittlauch (geschnitten) untermengen und mit Kräutersalz abschmecken. Mit Radieschen und Schnittlauch garnieren; sofort servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-564-Erdaepfel-Verhackerts.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at