

# 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 fraîche / Crème fraîche / Creme fraîche	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](http://www.koch-idee.at)