



## Lieblings Grillbeilage im Sommer

### **Dänischer Kartoffelsalat**

Dieser Kartoffelsalat passt einfach perfekt zum Sommer, gemütlichen Grillabenden und einem kühlen Glas Rosé Wein dazu. So mag ich ihn auf jeden Fall am liebsten. Natürlich kann man ihn auch zu jedem anderen Anlass das ganze Jahr über zubereiten. In der Sommersaison sind nun mal alle Zutaten für den Salat frisch aus dem Garten oder vom Markt zu bekommen, und dann schmeckt er einfach besonders gut.

### **Rezept dänischer Kartoffelsalat**

- 1 kg neue Kartoffeln (am besten Kleine)
- 250 gr Creme Fraiche
- 2 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf
- 1 EL Rohrzucker
- 1 TL Salz
- 1 Bund frischen Schnittlauch
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Dill
- 2 Handvoll frische Erbsen oder nach belieben

### **Zubereitung:**

Kartoffeln kochen ca. 20-25 min. Sie müssen gerade so von der Gabel rutschen, wenn man reinpiekt, dann sind sie fertig. Sie dürfen auf keinen Fall zu weich gekocht werden.

Im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

Creme Fraiche, Mayonnaise, Senf, Zucker und Salz vermischen.

Die abgekühlten Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und mit der angerührten Creme vermischen.

Schnittlauch und Dill hacken, und die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Erbsen aus den Schoten lösen und alles miteinander vermischen. Ein bisschen Dill und Schnittlauch für das Topping zur Seite legen.

Frischen Pfeffer drüber geben, und schon ist er fertig.

Viel Spaß und Guten Appetit!