

● KARTOFFELSALAT
mit Bärlauchöl und Schafkäse

500g kleine Kartoffeln
Meersalz
1 Radicchio- Kopf
3 Lauchzwiebeln
1/2 Bund Thymian
1 TL Kümmel
6 EL BÄRLAUCHÖL
7 EL weisser Balsamico
120ml Gemüsebrühe
Pfeffer aus der Mühle
4 TL Waldhonig
250g Schafkäse

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Radicchio putzen, waschen, in ca. 4x4cm grosse Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, ebenfalls waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Gewaschenen Thymian abzupfen und zusammen mit dem Kümmel fein hacken. Im heissen BÄRLAUCHÖL den Kümmel, die Frühlingszwiebeln und den Thymian kurz anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen, dann den Essig hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken. Kartoffeln pellen, halbieren, zum Dressing geben und untermischen. In eine grosse Servierschüssel umfüllen und abkühlen lassen. Nun den Schafkäse in grobe Stücke zerbröseln und zusammen mit den Salatblättern vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben. Wer mag, bestreut ihn noch mit frischem Thymian!

