



**BioGourmet**

Zutaten für 4 Personen

600g Kartoffeln  
Salz  
1 Schalotte  
500g Sahnequark  
1 Bund Gartenkräuter  
1 TL BioGourmet Condimento Bianco  
1 EL BioGourmet Rapsöl

Für den Salat

1 Brezel  
1 großer Bund Radieschen  
1/2 TL BioGourmet  
Gemüsebrühepulver  
1 EL BioGourmet Dijonsenf  
4 EL BioGourmet Condimento  
Bianco  
2 EL Weißwein  
1 Schalotte  
2 Zweige Petersilie

## Brezelsalat

Brotsalate sind beinahe schon ein Klassiker geworden. Für eine schöne Abwechslung sorgt in diesem Rezept die Brezel! Mit einer feinen Vinaigrette und der leichten Schärfe der Radieschen ist dieser Salat der perfekte Begleiter zu Kartoffeln mit Kräuterquark.

### Zubereitung

Die Kartoffeln mitsamt Schale in Salzwasser garen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und mit dem Quark verrühren. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit Essig und Öl unter den Quark rühren. Mit Salz abschmecken.

Die Brezel in feine Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und vierteln. Zusammen

mit den Brezeln in eine Schüssel geben. Das Gemüsebrühepulver mit 4 EL heißem Wasser verrühren und abkühlen lassen. Mit Senf, Essig, und Wein verrühren. Die Schalotte schälen, fein würfeln und unter die Vinaigrette mischen. Den Salat damit marinieren. Die Petersilie zupfen und unterheben. Die Kartoffeln abgießen und mit Quark und Salat servieren, gepellt wird bei Tisch.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)