

## Grüner Kartoffel-Erbsensalat

(für 4-6 Personen)

### Zutaten

**1Kg neue Kartoffeln, fest**

**300g Erbsen, gefroren**

**1 gr. Bund Radieschen  
mit Grün**

**1 Bund glatte Petersilie**

**300g Joghurt**

**Pfeffer, Salz,  
Korianderpulver**

### Zubereitung

**Kartoffeln** waschen und **in der Schale** in Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden.

**Tiefkühlerbsen** in wenig kochendem Salzwasser für 4-5 Minuten garen und in ein Sieb abgießen.

**Radieschen** mit Grün waschen und trocken schütteln.  
Rote Radieschen abschneiden, putzen und vierteln bzw. achteln (je nach Größe)  
Blattgrün grob hacken und aufheben!

**Petersilie** waschen, trockenschütteln und grob hacken.

**Radieschengrün** und **Petersilie** mit dem **Joghurt** in eine hohe Rührschüssel geben und pürieren.

Mit **Pfeffer** und **Salz** sowie **Koriander** kräftig abschmecken.

In einer Schüssel die Kartoffelspalten, Erbsen und Joghurtdressing vermischen und etwas ziehen lassen.

Zuletzt noch die Radieschen darüber geben und servieren.

*Lecker-leichte und gesunde Beilage zu Gegrilltem.  
Perfekt für den Sommer, weil er auf Mayonnaise verzichtet und unempfindlich ist.  
Schmeckt auch warm gut!*