



**Brand**  
für Leib & Seele

# Monatsmenü

## Kartoffelsalat mit knusprigem Wachsei und Radieschen Pesto

Ein sommerlich-frischer Genuss:  
Knuspriges Ei auf cremigem Salat mit würzigem Pesto – leicht, überraschend und perfekt für warme Tage.

### Zutaten:

#### Für den Kartoffelsalat

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Melfor Essig
- 1 EL Senf
- 1 EL Rohrzucker
- 4 EL Pflanzenöl
- 6 stk Radieschen
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Kurkuma, Salz und Pfeffer

#### Für das Radieschen Pesto

- 1/2 Bund Radieschen Grün
- 1/4 Bund Petersilie
- 1/4 Bund Basilikum
- 120 ml Olivenöl
- 60 g Parmesan gerieben
- 30 g Pinienkerne geröstet
- Fleur de sel

#### Für die pochierten Eier

- 2 Eier
- 1 Ei, Mehl und Panko (oder Paniermehl)
- 2 EL Essig für das Wasser
- Pflanzenöl zum frittieren



### Zubereitung:

#### Für den Kartoffelsalat

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln fein würfeln, mit Brühe und Kurkuma aufkochen.
4. Vom Herd nehmen, Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker einrühren.
5. Brühe über die Kartoffeln geben, mind. 1 Stunde ziehen lassen, zwischendurch umrühren.
6. Zum Schluss Öl, Radieschen und Schnittlauch unterheben

#### Für das Radieschen Pesto

1. Kräuter grob hacken.
2. Mit den restlichen Zutaten im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren.
3. Mit Fleur de Sel abschmecken

#### Für die pochierten Eier

1. Wasser mit Essig aufkochen, dann vom Herd nehmen.
2. Strudel mit einem Löffel erzeugen, Eier vorsichtig hineingleiten lassen.
3. Eier 3 Minuten auf mittlerer Hitze pochieren, danach mit kaltem Wasser abschrecken.
4. Pochierte Eier panieren.
5. Eier in 180 °C heißem Öl für 10 Sekunden frittieren.
6. Mit Fleur de Sel würzen - fertig!

### TasteTrack

Scanne den Code und folge der Schritt-für-Schritt- Anleitung im Video – einfach, lecker, perfekt!

