Nah&Frisch

efko.at Professional

Kartoffel-Vogerl-Salat mit Radieschen



Vorspeise Österreichisch Salate Schnelle Küche Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Die Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Vogerlsalat waschen und gegebenenfalls die Stielenden abschneiden.

Den efko Kartoffel Salat mit dem Vogerlsalat und den Radieschen in tiefen Tellern anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Nach Wunsch mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dazu passt am besten ein köstliches Ciabatta.

Zutaten

- 1 Glas efko Kartoffel Salat mit Schnittlauch 720 ml
- 300 g frischer Vogerlsalat
- 1 Bund frische Radieschen
- Olivenöl