

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