

Kartoffel-Salat mit Krabben und Dill

Für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, festk.	200 g grüne Bohnen	Salz, Pfeffer
200 g Radieschen	1 Kopf Romanasalat	15 g Dill
8 EL Olivenöl	4 EL Apfelessig	1 EL Senf
1 EL Honig	200 g Nordseekrabben	

Kartoffeln 20 Minuten garen.

Bohnen putzen, halbieren und in Salzwasser 8-10 Minuten blanchieren, kalt abschrecken.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Romanasalat ebenfalls gründlich waschen und in Streifen schneiden. Dill waschen und klein hacken.

Kartoffeln etwas abkühlen lassen, pellen und würfeln.

Olivenöl, Apfelessig, Senf und Honig zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln, Bohnen, Radieschen und Salat mit dem Dressing in einer Schüssel vermengen.

Mit Dill und Nordseekrabben toppen.

NN am 03. Juli 2026