

# Kartoffeln mit marinierten Radieschen

## Zutaten

Kartoffeln 800g (wenn möglich mehlig kochend, sonst Speisekartoffeln - vorwiegend festkochend),  
1,5 Bund Radieschen,  
1 TL mittel scharfen Senf, ,  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss,  
Balsamicoessig weiß,  
Olivenöl,  
40g Butter,  
2 Frühlingsbundzwiebeln

## Zubereitung

Am Vorabend oder am Morgen vorbereiten: Radieschenbund waschen und die Radieschen in feine Scheiben schneiden. Aus dem Essig, Öl, und Senf eine Marinade herstellen mit Salz und Pfeffer abschmecken. und die Radieschenscheiben dazu geben. Die Blätter für den nächsten Tag eingepackt in den Kühlschrank legen

Am nächsten Tag oder ca. 1/2 Stunde vor dem Essen: Kartoffeln waschen, schälen und garen. Die Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, die Radieschenblätter in feine Streifen. Die Kartoffeln noch warm, mit einer Gabel grob zerdrücken, die Butter dazugeben und unter mischen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Radieschenblätter und Bundzwiebeln untermischen und das Ganze in einer Auflaufform (klein) oder auf einer Platte anrichten. Eine Mulde in die Mitte drücken und die marinierten Radieschen hineingeben.