

# Pellkartoffeln mit Radieschen-Joghurt

## Zutaten für 2 Portionen

1 Bund Radieschen

Festkochende Kartoffeln

½ Bund Schnittlauch oder Dill

Naturjoghurt (gewünschte Menge)

Etwas Mineralwasser und Zitronensaft

Salz und Pfeffer

(ggf zusätzlich durchwachsenen Speck verwenden)

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser gar kochen

2. Inzwischen die Radieschen putzen (das Grün der Radieschen gerne zum Pesto verarbeiten), waschen, nach Belieben in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

3. Den Schnittlauch (Dill) fein schneiden. Ggf den Speck fein würfeln und in einer Pfanne rösten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Den Joghurt in einer Schüssel mit 1TL Mineralwasser glatt rühren. Radieschen, Speckwürfel und Schnittlauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Die Kartoffeln pellen und mit dem Radieschen-Joghurt servieren.

Tipp: Den Radieschen-Joghurt kann man auch als Dip zu Kräckern oder Gemüsestiften reichen, dann die Radieschen in sehr feine Würfelchen schneiden.