

# ReZEPt des Monats | Juli

für 4 Portionen

## Zubereitung

1. Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 20 Min. garen  
Eier in kochendem Wasser 8–10 Min. hart kochen, beides abkühlen lassen.  
Kartoffeln pellen und grob würfeln.  
Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden.  
Dillfähnchen abzupfen und grob hacken.
2. Buttermilch, (Mineral-)wasser, Senf und Balsamico in einer großen Schüssel verrühren.  
Wer es gerne dickflüssiger mag, sollte weniger Mineralwasser verwenden.
3. Kartoffeln, Dill und Radieschen zugeben, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Abgedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.  
Mit halbierten Eiern servieren. .



## Tipp

- herzhafte und passende Beilagen:
  - gebratener / noch glasiger Lachs-Saiblingsfilet
  - Räuchertofu
  - gebratener Tempeh (Kräutermarinade)



## Okroschka

### Zutaten

- 500 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 4 Bio-Eier (Kl. M)
- 100 g Radieschen
- 1 Bund Dill
- 1 l Buttermilch, Sauerrahm oder Kefir, oder eine Mischung
- 150 - 250 ml (Mineral-) Wasser
- 2-3 El mittelscharfer Senf
- 2-3 El Aceto Balsamico bianco
- frischer Pfeffer
- Gurke zur Deko