

# Lauwarmer Kartoffelsalat mit Kräuter-Butter und Spinat



*„Ich bin ein Gourmeggle.“*

## Zutaten:

- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 gekochte Eier
- 10 kleine Cornichons
- 4-5 Radieschen
- 2 Würfel Kräuter-Butter von MEGGLE
- 40g frischer Spinat



## Zubereitung:

### **Kartoffeln kochen**

Die Kartoffeln schälen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Das Ganze in Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Danach abgießen und 20g Kräuter-Butter hinzugeben. Alles vorsichtig vermengen.

### **Salat zubereiten**

Eier, Cornichons und Radieschen in kleine Stücke bzw. dünne Halbmonde schneiden. Den Spinat gut waschen. Die restliche Kräuter-Butter schmelzen und den Essig hinzugeben. Das Gemüse damit vermengen und alles zu den Kartoffeln geben. Noch einmal mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.