



demeter

Hof Mahlitzsch GbR  
Mahlitzsch Nr. 1  
01683 Nossen  
Tel: 035242-65620  
Fax: 035242-656219



## Dillradieschen mit Bratkartoffeln



### Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln,  
2 Bund Radieschen,  
1 Bund Dill,  
200 g Sahnejoghurt, griechische Art mit 10 %  
Fett,  
1 Knoblauchzehe,  
Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Kartoffeln wie gewohnt in Sonnenblumenöl knusprig braten.  
Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dill von den Stengeln  
zupfen. Radieschen mit Joghurt mischen, Knoblauch aus der Presse dazu geben  
und mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss den Dill unterheben.