

# Kresseradieschen mit Bratkartoffeln

## Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln  
2 Bund Radieschen  
1 Schale Kresse  
200 g Sahnejoghurt  
griechische Artmit 10 % Fett  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer und Salz

## Zubereitung

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