



Mediterraner Kartoffelsalat

★★★★★

Salate

Vorbereitungszeit: 35 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Kartoffel(n), kleine
1 Zwiebel(n)
1 EL Senf
100 ml Brühe
50 ml Balsamico, weiß
80 ml Olivenöl
15 Oliven, ohne Stein
1 Bund Rucola
5 Tomate(n), getrocknet in Öl
2 Frühlingszwiebel(n)
10 Kirschtomate(n)
Knoblauch
Salz und Pfeffer

schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Nun das Öl, den Zwiebellauch und die Tomaten hinzufügen, gut vermengen und abschmecken, ggf. mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Den Rucola erst kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen, pellen. Bevor die Kartoffeln in Scheiben geschnitten werden, die Schüssel mit Knoblauch ausreiben.

Nun die Zwiebel würfeln und in einem Topf zusammen mit der Brühe, Pfeffer und dem Senf erhitzen. (Wer mehr Röstaromen möchte, kann die Zwiebel auch glasig anbraten und mit der Brühe ablöschen.)

In der Zwischenzeit Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Essig und der warmen Brühe mit Zwiebeln und Senf übergießen. Ziehen lassen.

Rucola putzen, waschen und wieder trocken schleudern. Zwiebellauch putzen und in dünne Ringe