

Basilikum-Kartoffelsalat mit Coppa

Kategorien: Salat, Kartoffel

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Festkochende Kartoffeln
250	Gramm	Coppa; (italienische Spezialität aus Luftgetrocknetem Schweinenacken
1		Knoblauchzehe
125	ml	Brühe Salz, Pfeffer
4	Essl.	Aromatisches, kaltgepresstes Olivenöl
1	klein.	Bund Basilikum (etwa 16 Große Blätter)

Anleitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Einen Teil der Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, den Rest und die Stiele mit ein wenig Brühe pürieren. Die restliche Brühe kurz aufkochen lassen und über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch durch die Presse hineindrücken und das Olivenöl unterrühren. Mit dem Basilikum vermischen, mit Folie abdecken und eine Weile durchziehen lassen.

Zum Servieren den Kartoffelsalat auf der Mitte des Tellers anrichten und die Coppa-Scheiben drumherum verteilen. Evtl. mit Basilikumblättchen garnieren.

Tipp: Die Menge reicht für eine kleine Vorspeise für vier Personen innerhalb eines Menüs. Möchte man mehr Kartoffelsalat essen, sollte man die Kartoffelmenge mindestens verdoppeln.

Variante: Sie können den Kartoffelsalat auch mit etwas Weißweinessig abschmecken. Eingelegte getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten, kleine Kapern oder Frühlingszwiebeln passen auch sehr gut hinein.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann