

Italienischer Kartoffelsalat (Mit Paprika und Tomaten)

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Italien

Zutaten für: 1 Rezept

800	Gramm	Festkochende Kartoffeln
4	groß.	Zwiebeln
1		Rote Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
3		Knoblauchzehen; nach Belieben
1/4	Ltr.	Olivenöl, kaltgepresst Salz, Pfeffer; f.a.d.M.
2		Thymianzweige
125	ml	Trockener Weißwein
2		Fleischtomaten; in Würfeln
1	Essl.	Aceto Balsamico
2 1/2	Essl.	Weißweinessig
1/2	Bund	Basilikum; feingeschnitten

Anleitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln in heißem Öl anschwitzen. Kartoffeln und Paprikawürfel dazugeben, würzen und die Thymianzweige dazugeben. Mit Wein begießen und ca. 45 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Tomaten blanchieren, häuten, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit unter das Gemüse mischen. Die Kartoffel-Gemüsemischung mit den Essigsorten abschmecken und abkühlen lassen. Mindestens drei bis vier Stunden durchziehen lassen (aber nicht im Kühlschrank, sonst leidet das feine Aroma). Mit Basilikum bestreuen.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann