

Kartoffelsalat mit Olivenmarinade

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Festkochende Kartoffeln
2		Tomaten
3		Frühlingszwiebeln
3	Essl.	Tapenade
2	Essl.	Weinessig
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen und etwa zwei Stunden lang auskühlen und ein wenig abbinden lassen. Erst dann pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und zentimeterklein würfeln. Wenn es kleine Cocktailtomaten sind, kann man sie auch mit Haut, einfach halbiert, verwenden.

Aus Olivenpaste, Weinessig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren, die Tomaten und reichlich feingeschnittene Frühlingszwiebeln untermischen, schließlich auch die Kartoffeln zufügen.

Den Salat pur als kleinen Imbiss servieren. Gut dazu passen gebratene oder gegrillte Lammkoteletts.

Quelle:

Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann