

## Kartoffelsalat mit Tomaten und Oliven

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel, Tomate, Olive

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Kleine Kartoffeln; Festkochend
500	Gramm	Kirschtomaten; oder kleine Feste, vollreife Tomaten
100	Gramm	Schwarze Oliven; entkernt, In Knoblauch eingelegt
2	Zweige	Thymian
2	Zweige	Rosmarin
3	Essl.	Weinessig
1/2	Teel.	Senf
		Salz und Pfeffer, schwarz
6-7	Essl.	Pflanzenöl

### Anleitung:

Kartoffeln kochen, pellen, ganz auskühlen lassen, dann in Scheiben schneiden.

Tomaten waschen, Blütenstielansätze herausschneiden, Früchte halbieren und mit den Oliven und Kartoffeln vermischen. Kräuter waschen, trockenschütteln, Blättchen und Nadeln von den Stielen zupfen und zum Salat geben.

Essig und Senf, etwas Salz, Pfeffer und Öl verrühren und über den Salat geben. Vorsichtig mischen, mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

### Quelle:

Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann