

Lauwarmer Kartoffelsalat "Ligurische Art"

Kategorien: Salat, Warm, Kartoffel, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

600	Gramm	Vorw.festkochende Kartoffeln Salz, Pfeffer
400	Gramm	Geputzte Tintenfische (Kalmare ohne Arme) Mehl; zum Bestäuben Pflanzenöl; zum Braten Der Tintenfische
100	Gramm	Basilikum-Pesto; ca.
3		Zitronen; den Saft
150	ml	Olivenöl, kaltgepresstes
100	Gramm	Kleine Kapern
1	Bund	Frisches Basilikum

Anleitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.

Tintenfische in Ringe schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne in heißem Öl zwei bis vier Minuten braten.

Für die Sauce Basilikum-Pesto, Zitronensaft und drei Viertel des Olivenöls in einer Schüssel verrühren.

Salzkartoffeln abgießen, mit einer Gabel etwas zerkleinern, zur Sauce in die Schüssel geben, vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die gewürzten und zerdrückten Kartoffeln auf einer flachen Platte anrichten, die Tintenfische darauf verteilen und mit Kapern und Basilikumblättern garnieren.

Den Salat mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Quelle:

Magazin STERN
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann