

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Ziegenkäse

Kategorien: Salat, Warm, Kartoffel, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

800	Gramm	Kartoffeln (festkochend)
400	Gramm	Flaschentomaten
50	Gramm	Schwarze Oliven
50	Gramm	Kapernäpfel
100	Gramm	Schalotten
1/2	Bund	Glatte Petersilie
200	Gramm	Ziegenfrischkäse; (z.B. Sainte-Maure oder Chabichou)
100	ml	Traubenkernöl
5	Essl.	Weißweinessig
100	ml	Gemüsefond
		Zucker
		Salz, Pfeffer, weiß

Anleitung:

1. Die Kartoffeln waschen, knapp mit Salzwasser bedecken und die Kartoffeln in 20-25 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und pellen. Kartoffeln längs vierteln.

2. In der Zwischenzeit die Flaschentomaten waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden und die Spalten halbieren. Die Oliven halbieren und den Stein entfernen. Die Kapernäpfel in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Den Ziegenkäse in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren.

3. Das Traubenkernöl leicht erhitzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Mit Weißweinessig und Gemüsefond ablöschen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade über die Kartoffelviertel geben und vorsichtig mischen. Tomaten, Kapernäpfel, Oliven, Petersilienblätter und Ziegenkäse vorsichtig unterheben. Den Salat auf flachen Tellern anrichten und sofort servieren.

: Zubereitungszeit: 1 Stunde

: Pro Portion: 11 g E, 48 g F, 37 g KH = 628 kcal (2632 kJ)

Quelle:

essen & trinken 08/2001
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann