

Würziger Kartoffelsalat

Kategorien: Salat, Kalt, Kartoffel

Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Festkochende Kartoffeln
300	Gramm	Tomaten
1	groß.	Zwiebel
3	Bund	Petersilie
1	Teel.	Korianderkörner; oder Grüner Pfeffer
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
4	Essl.	Zitronensaft Salz, Pfeffer
4	Essl.	Öl

ZUM GARNIEREN

Zitronenspalten

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen. In kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen.
2. Tomaten putzen, waschen, halbieren und würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden oder hacken. Koriander zerstoßen.
3. Kartoffeln abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln abkühlen lassen und danach in Scheiben schneiden.
4. Brühe, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Koriander und Öl verschlagen. Tomaten, Zwiebel und Petersilie unterheben. Die Marinade über die Kartoffelscheiben gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Evtl. nochmals abschmecken und mit restlicher Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

: Zubereitungszeit ca. 45 Minuten ohne Wartezeit
: Pro Portion ca. 260 kcal,
: 34 g Eiweiß, 10 g Fett, 5 g Kohlenhydrate

Quelle:

kochen und genießen
Rezept erfasst mit*RK* 22.02.2013
von Konrad Heizmann