Italienischer Kartoffelsalat

Salate » Kartoffel-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 400g Cocktailtomaten
» 1 Bund Basilikum
» 100g grüne Kräuter- Oliven
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 6 EL Olivenöl
» 4 EL Weißwein-Essig
» 4 EL Pesto
» Tabasco
» 125g Mini- Mozzarella

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20min gar kochen, abgießen. Erkalten lassen und dann pellen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und zu den Kartoffelscheiben geben. Das Basilikum abbrausen und trockenschütteln. Einige Blättchen beiseite legen, den Rest grob hacken und mit den Kräuter-Oliven zu den Kartoffeln geben. Alle Zutaten in der Schüssel vorsichtig miteinander vermischen.

3. Für das Dressing die Knoblauchzehen abziehen. Öl mit Essig und Pesto verrühren. Mit Pfeffer würzen, den Knoblauch dazupressen. Einige Tropfen Tabasco zum Dressing geben, verrühren und über den Salat geben. Alles gut vermischen und kurz durchziehen lassen. Abschmecken. Mit den restlichen Basilikumblättchen und den Mini-Mozzarellakugeln garniert servieren.

Nährwerte: 490kcal/E11g/F35g/KH31g pro Portion

angelegt am: 22.04.2007 Rezept-Nr: 2264

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke