

Mediterraner Kartoffel-Salat mit Oliven und Rucola

Für 4 Portionen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 Knoblauchzehe
250 ml Gemüsebrühe	7 EL Weißweinessig	Pfeffer
250 g Cherrytomaten	5 getrock. Tomaten	125 g Rucola
15 schwarze Oliven	0.5 Bund Basilikum	3 EL Pinienkerne
4 EL Olivenöl		

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Gemüsebrühe mit 4 EL Essig und dem Knoblauch erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Cherrytomaten waschen und halbieren, getrocknete Tomaten klein schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Oliven halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz rösten.

Von den Pinienkernen und einem kleinen Teil Basilikum abgesehen alles zu den Kartoffeln geben und vorsichtig vermengen. Den restlichen Essig mit dem Öl verschlagen und unter den Salat mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pinienkernen und dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

NN am 06. Juli 2022