

SCHARFER, GERÖSTETER KARTOFFELSALAT



ÜBERSICHT

- Dauer: 45 Minuten
- Menge: 4 Beilagen-Portionen
- Schwierigkeit: easy

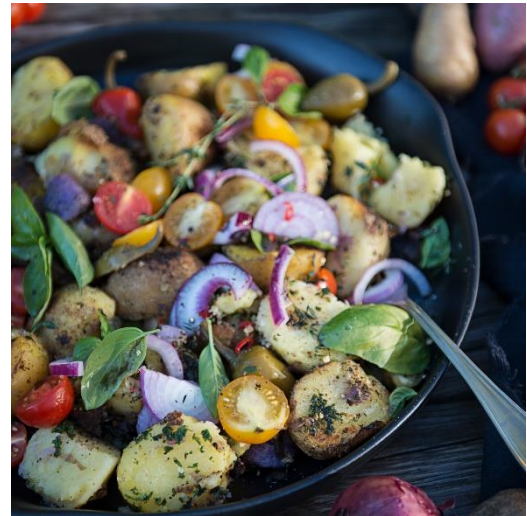
ZUTATEN

Salat:

- 500 g Kartoffelraritäten
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Cherrytomaten (bunt)
- ½ Bund Petersilie
- reichlich Basilikum
- einige Zweige Thymian
- einige Pfefferoni
- reichlich Salz & Pfeffer

Dressing:

- 2 Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Essig
- Saft ½ Bio Zitrone
- ¼ TL Paprikapulver



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit der Schale in reichlich gesalzenem Wasser garen. Abseihen und mit der Schale grob vierteln. Die Zwiebel putzen, schälen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin scharf anrösten. Die Zwiebel und die Petersilie hinzugeben und kurz mit rösten. Kartoffeln und Zwiebel auf Tellern verteilen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Tomaten zu den Kartoffeln geben, mit den Pfefferoni garnieren. Den Kartoffelsalat mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Dressing

Die Chilischoten waschen, putzen und mit dem Knoblauch sehr fein hacken. Mit den restlichen Zutaten für das Dressing vermischen und gut verrühren. Den Kartoffelsalat mit dem Dressing marinieren und mit frischem Basilikum sowie einigen Zweigen Thymian garniert servieren.

Tipp:

Werden frische Kartoffeln verwendet, können diese mit Schale genossen werden. Länger lagernde Kartoffel unbedingt schälen!

