

Kartoffelsalat italienischer Art



Zutaten:

- 1000 g Kartoffeln, festkochend
z.B. hier zu je 1/3 Violetta, Rote Emma und Goldmarie
- ½ Bund Lauchzwiebeln, in dünne Ringe schneiden
- 300 g Cocktailtomaten, vierteln
- 200 g Mozzarella, würfeln
- 1 Handvoll Basilikum, hacken
- 2 EL Essig
- 10 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Kräuter TK, z.B. italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Wichtig: Wenn Sie, wie hier, unterschiedliche Sorten nehmen um den Salat bunter zu machen, sollten die Kartoffeln getrennt gekocht werden um den optimalen Garpunkt jeweils zu erreichen.

Für das Dressing: Essig, Olivenöl, TK Kräuter, Basilikum und Lauchzwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Kartoffeln mit den Tomaten und dem Mozzarella in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing vermengen.