



Kartoffelsalat mit Salsa Verde

Zutaten für 3-4 Personen:

500 g festkochende Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Kapern

1 1/2 EL Essiggurken

1 große Hand voll Petersilienblätter

1 kleines Bund Basilikum, die Blätter abgezupft

1 Hand voll Minzeblätter

1 EL Dijonsenf

2-3 EL Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig oder Dornfelder Aperitif Essig

ca. 6 EL Olivenöl (z.B.: Dom Diogo, kräftiges portugiesisches Olivenöl; Castello Zacro Zitrone/Orange)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (wilder Kubebenpfeffer von Ingo Holland)

Zubereitung:

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und die kleinen ganz lassen, große halbieren oder vierteln.

Für die Salsa Verde alle festen Zutaten fein hacken, in eine Schüssel geben, Senf und Essig zugeben. Dann das Olivenöl einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer und Salz würzen und evtl. nochmals mit Essig abschmecken.

Die noch warmen Kartoffeln mit der Salsa vermischen und gut durchziehen lassen. Den Salat servieren wenn er Zimmertemperatur angenommen hat. Guten Appetit!

Geschmack erleben.