



Mediterraner Kartoffelsalat

Zutaten

(für 4 Personen)

500 g festkochende Kartoffeln

400 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

100 g Schalotten

100 ml Olivenöl (z.B.: Sitia Crete mildes Olivenöl; Dom Diego, kräftiges Olivenöl)

8 EL Dornfelder Aperitif Essig oder Mandarine-Mandel-Sherry Crema Essig

250 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer

10 grüne Oliven

1 geh. EL Kapern

1/2 Bund Basilikum

1 mittelgroße Zucchini

1 Bund Rucola

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in der Schale in reichlich Salzwasser kochen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, den Stielansatz entfernen, in kleine Würfel schneiden und die ausgetrenene Flüssigkeit abgießen.

Die Zucchini waschen, in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Öl kurz anbraten.

Die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen, fein hacken, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotweinessig ablöschen und mit der Brühe begießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 - 10 Minuten sanft kochen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, heiß schälen und in feine Scheiben schneiden. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen.

Die Oliven entkernen und in feine Stifte schneiden, die Kapern grob hacken. Das Basilikum waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben und Vorsichtig untermischen.

Den Salat vor dem Servieren 10 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Sehr lecker schmecken auch getrocknete Tomaten anstelle von frischen. (Je nach Geschmack 60 - 100g **nicht** in Öl eingelegt)

Die getrockneten Tomaten in die Brühe geben und 15min. mit kochen, dann mit der Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Danach kann man sie gut in Streifen schneiden.