



Salat

Sardischer Kartoffelsalat

Portionen: für ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 40 Minuten

Kartoffeln, festkochend 750 g

Schalotten 1 Stück

Fleischtomaten 3 Stück

Basilikum, frisch gehackt 2 EL

Für das Dressing:

Olivenöl 4 EL

Oliven schwarz 15 Stück

Balsamico-Essig weiß 1 EL

Knoblauchzehe 1 Stück

Vorbereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in genügend Wasser garen. Wenn sie gar sind, in kaltem Wasser abkühlen, pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Fleischtomaten kurz (ca. 1 Minute) in das kochende Wasser halten und danach direkt im Eiswasser wieder abkühlen. Die Tomaten schälen, sobald sie kalt sind; danach halbieren und die Kerne entfernen. Im Anschluss die geschälte Tomaten in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden.
3. Die schwarzen Oliven ohne Stein vierteln.

Zubereitung:

1. Olivenöl mit dem Balsamico-Essig und den Olivenvierteln verrühren. Die Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse in das Dressing zerdrücken. Alles miteinander verrühren.
2. Die Kartoffelscheiben und Tomatenstücke in eine Glasschüssel geben. Das Dressing darüber geben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.