

Mediterraner Kartoffelsalat

35—45 Min

Zubereitung

1 Kartoffeln waschen, in einen Topf mit Salzwasser geben und weich kochen. Anschließend abgießen, noch warm schälen und danach abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit können die anderen Zutaten verarbeitet werden. Dafür die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Oliven und Artischockenherzen halbieren. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den frischen Basilikum hacken. Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten.

3 Im nächsten Schritt das Dressing zubereiten. Dafür den Knoblauch fein pressen. Olivenöl mit der italienischen Kräutermischung, Honig, Senf, Knoblauch und weißem Balsamicoessig in einer Tasse verrühren.

4 Im letzten Schritt die Kartoffeln, je nach Größe, halbieren oder vierteln. Alles miteinander vermischen und mit dem Dressing übergießen. Für 5-10 Minuten ziehen lassen. Das Gericht danach mit etwas geriebenem Parmesan und frischem Basilikum anrichten.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 kg	Festkochende Kartoffeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Getrockenete Tomaten
3 EL	Grüne Oliven (entkernt)
3 EL	Pinienkerne
3 EL	Kapern
5 Stk.	Artischockenherzen
4 EL	Parmesan, gerieben
1 Tasse	Frisches Basilikum
5 EL	Olivenöl
4 EL	Heller Balsamicoessig
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 EL	Dijon-Senf
1 TL	Honig
1 EL	Italienische Kräuter