

## Rezept

# Blumenkohl-Kartoffel-Salat

Ein Rezept von Blumenkohl-Kartoffel-Salat, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>1</b> kleiner Blumenkohl (ca. 500 g)
<b>1</b> Zwiebel	Salz
<b>2 EL</b> Weißweinessig	Pfeffer
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Kapern (aus dem Glas)
<b>75 g</b> gewürfelter Katenschinken (aus dem Kühlregal)	<b>2</b> Mini-Romanasalate

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ½ cm dünne Scheiben schneiden. Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. In einem Topf 1 ½ l Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben darin 5-6 Min. garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Den Blumenkohl in das Kochwasser geben und in 3-4 Min. bissfest garen. Blumenkohl ebenfalls herausheben und abtropfen lassen.
3. Vom Kochsud 150 ml abnehmen und in einer Schüssel mit Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Zwiebel, Kartoffeln und Blumenkohl unter das Dressing heben, dann die Kapern und den Katenschinken untermischen. Salzen und pfeffern.
4. Die Romanasalate putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Zum Schluss vorsichtig unter den Kartoffelsalat heben. Den Salat ca. 15 Min. ziehen lassen.