

## Rezept

# Bratkartoffelsalat mit Schinken und Tomaten-Dressing

Ein Rezept von Bratkartoffelsalat mit Schinken und Tomaten-Dressing, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> festkochende Kartoffeln	<b>6 EL</b> Olivenöl
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>4 TL</b> Pimentón de la vera (Räucherpaprika; ersatzweise edelsüßes oder Delikatess-Paprikapulver)	<b>2 EL</b> Sherryessig
	<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>1 Bund</b> glatte Petersilie	<b>400</b> Katenschinkenwürfel
<b>Tomaten-Dressing:</b>	
<b>150 g</b> getrocknete Tomaten (ohne Öl)	<b>3-4</b> Knoblauchzehen
<b>40 g</b> Salzkapern	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
<b>½ TL</b> Cayenne	<b>6 EL</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 40 g F, 20 g EW, 35 g KH

## Zubereitung

1. Die getrockneten Tomaten mit 300 ml kochend heißem Wasser übergießen und ca. 20 Min. einweichen. Dann die Tomaten ausdrücken, dabei die Flüssigkeit auffangen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Salzkapern kurz abbrausen und trocken tupfen.
2. Die Tomaten mit zunächst 200 ml der aufgefangenen Flüssigkeit, Knoblauch und Kapern in einem Rührbecher mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Mischung mit Pfeffer und Cayenne würzen (Salz ist nicht notwendig), dann das Öl untermischen. So viel von der restlichen Einweichflüssigkeit dazugeben, bis das Dressing dicklich-flüssig ist.
3. Die Kartoffeln schälen, waschen und ca. 2 cm groß würfeln. In zwei großen Pfannen je 3 EL Öl erhitzen. Die Kartoffeln darin ca. 10 Min. braten, bis sie unten goldbraun sind, dann wenden und noch 5-8 Min. weiterbraten, bis sie gar und knusprig sind. Salzen, pfeffern und jede Portion mit je 2 TL Paprikapulver bestäuben.
4. Die gebratenen Kartoffeln noch heiß mit dem Tomaten-Dressing mischen und unter gelegentlichem Umrühren ca. 1 Std. durchziehen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann mit dem Essig würzen, nach Belieben auch etwas mehr Essig verwenden.
5. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln mit den Schinkenwürfeln unter den Bratkartoffelsalat mischen. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und vor dem Servieren unterheben bzw. darüberstreuen.