

Rezept

Französischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Französischer Kartoffelsalat, am 29.06.2026

Zutaten

300 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
200 g Tomaten	1 kleine Aubergine
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano
3 EL Olivenöl	1 kleine Zwiebel
4 EL Weißweinessig	1 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer	½ Bund Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 16 g F, 6 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und abbürsten. In kochendem Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Danach abgießen, etwas abkühlen lassen, dann pellen und grob würfeln.
2. Die Tomaten über Kreuz einritzen und in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen. Nach 30 Sek. herausheben, kalt abspülen, häuten und vierteln, dabei von Stielansätzen und Kernen befreien. Die Viertel quer in Streifen schneiden.
3. Aubergine putzen, waschen, ca. 1 cm groß würfeln. Kräuter abbrausen, trocken tupfen, die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Aubergine mit Kräutern und etwas Salz zugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden in ca. 10 Min. weich, aber nicht braun braten.
4. Zwiebel schälen, fein würfeln, mit Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, restliches Öl (2 EL) darunterschlagen. Mit Tomaten und Auberginen-Mix vermischen. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, die Blätter klein schneiden und unter den Salat heben.