

Rezept

Kartoffel-Artischocken-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Artischocken-Salat, am 01.06.2023

Zutaten

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1 kg kleine festkochende Kartoffeln | 3-4 Salbeiblätter |
| Salz | 3 Schalotten |
| 1 grüne Chilischote | 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Minze, Oregano) |
| 2 Gläser in Öl eingelegte Artischockenherzen (je 280 g Abtropfgewicht) | 1/2 TL Dijon-Kräutersenf |
| 4 EL Olivenöl | 4 EL Weißweinessig |
| | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 3-4 Salbeiblätter und 1/2 TL Salz dazugeben. Die Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann pellen und längs halbieren.
2. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter grob zerpfücken. Die Artischockenherzen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen.
4. Den Senf mit Essig, 1 EL Artischockenöl und Olivenöl verrühren. Schalotten und Chili unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Artischocken und Kräuter in eine Schüssel geben, die Salatsauce darübergießen und alles locker vermischen. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.