

Rezept

Kartoffel-Rucolasalat

Ein Rezept von Kartoffel-Rucolasalat, am 14.12.2025

Zutaten

800 g	kleine fest kochende Kartoffeln	Salz
0,125 l	1/8 l Orangensaft	Pfeffer
1 TL	Senf	4 EL weißer Balsamico (oder Kräuteressig)
8 EL	Olivenöl	125 g Rucola
10	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	0,5 Bund 1/2 Bund Schnittlauch
100 g	schwarze Oliven ohne Stein	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einen Topf geben. Mit Salzwasser bedecken und in 25-30 Min. gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen, sofort schälen und vierteln.
2. Den Orangensaft mit 2 Prisen Salz, Pfeffer, Senf und Essig mit einem Schneebesen verrühren. Langsam das Öl darunterrühren. Die Vinaigrette unter die noch warmen Kartoffeln mengen. Die Kartoffeln abgedeckt durchziehen lassen.
3. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Blätter ein- bis zweimal durchschneiden. Die eingelegten Tomaten in Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
4. Die Kartoffeln mit Rucola, Tomaten und Oliven vermengen. Den Kartoffel-Rucolasalat mit Schnittlauchröllchen bestreuen und gleich servieren.