

Rezept

# Kartoffel-Rucolasalat

Ein Rezept von Kartoffel-Rucolasalat, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine fest kochende Kartoffeln	Salz
<b>0,125 l</b> 1/8 l Orangensaft	Pfeffer
<b>1 TL</b> Senf	<b>4 EL</b> weißer Balsamico (oder Kräuternessig)
<b>8 EL</b> Olivenöl	<b>125 g</b> Rucola
<b>10</b> getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	<b>0,5 Bund</b> 1/2 Bund Schnittlauch
<b>100 g</b> 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 darunterühren. 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.