

Rezept

Kartoffelsalat

Ein Rezept von Kartoffelsalat, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 kg kleine fest kochende Kartoffeln | 2 Knoblauchzehen |
| 2 Schalotten | 50 g entsteinte schwarze Oliven |
| 4 EL Zitronensaft | Salz |
| 5 EL Olivenöl | 1 TL pulbiber (Paprikaflocken) |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | ½ Bund glatte Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in etwa 25 Min. gar kochen, abschrecken und abkühlen lassen.

2. Die Kartoffeln pellen, vierteln und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen und Schalotten schälen und fein hacken. Die Oliven klein würfeln und alles zu den Kartoffeln geben.

3. Aus Zitronensaft, 2-3 EL kaltem Wasser, Salz, Olivenöl, pulbiber und Pfeffer eine Marinade herstellen und unter den Salat mischen. 20 Min. durchziehen lassen und erneut abschmecken.

4. Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen hacken und unter den Kartoffelsalat mischen.