

Rezept

Kartoffelsalat »Italia«

Ein Rezept von Kartoffelsalat »Italia«, am 11.11.2024

Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln	Salz
1/2 Bio-Zitrone	2 EL Balsamico bianco
6 EL Olivenöl	8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 Bund Basilikum	1 Bund Rucola
250 g Mortadella (in Scheiben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln wie auf Seite 42 beschrieben kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schale und 2 EL Saft mit Essig und Öl verrühren. Tomaten in feine Streifen schneiden und dazugeben, Knoblauch schälen und dazupressen, salzen und pfeffern. Marinade mit den Kartoffeln mischen und 20 Min. ziehen lassen.
2. Basilikumblätter fein hacken. Rucola waschen und grobe Stiele entfernen, Rucola hacken. Mortadella in Streifen schneiden und mit Rucola und Basilikum unter den Salat mischen, abschmecken.