

Rezept

Kartoffelsalat mexikanischer Art

Ein Rezept von Kartoffelsalat mexikanischer Art, am 23.04.2024

Zutaten

750 g Pellkartoffeln vom Vortag	1 Dose Kidneybohnen (255 g Abtropfgewicht)
1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)	4 große Tomaten
2 große Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
6 EL Öl	500 g Hackfleisch vom Rind oder gemischt
8 EL Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	Chiliflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal, 34 g F, 38 g EW, 55 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen, in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Kidneybohnen und Mais abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen, dann zu den Kartoffeln geben.

2. Die Tomaten kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und häuten. Die Tomaten grob würfeln, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

3. In einem Topf 3 EL Öl erhitzen, das Hackfleisch darin unter Rühren krümelig braten und leicht bräunen. Übriges Öl zugeben, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatenwürfel und -flüssigkeit untermischen, dann den Topf vom Herd nehmen. Alles mit Essig, Salz, Pfeffer und Chiliflocken kräftig abschmecken, zu den Kartoffeln geben, locker durchmischen und nach Bedarf nachwürzen. Mindestens 1 Std. durchziehen lassen.