

Rezept

Kartoffelsalat mit Avocado und getrockneten Tomaten

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Avocado und getrockneten Tomaten, am 29.05.2023

Zutaten

700 g fest kochende Kartoffeln	100 g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
100 g Kirschtomaten	2 kleine reife Avocados
2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Brunnenkresse, Rucola oder Bärlauch
1 Bio-Limette	50 ml Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. garen, aber nicht zu weich werden lassen. Die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen.

2. Inzwischen die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Avocados längs rundum bis zum Kern einschneiden und die Hälften auseinander drehen. Die Avocados vom Kern befreien, schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Saft und die Schale mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer verrühren und das Öl kräftig unterschlagen.

4. Die Kartoffeln schälen und in dickere Scheiben schneiden. Mit Avocados, beiden Tomatensorten, Zwiebelringen und Kräutern mischen und die Salatsauce unterheben. Den Salat abschmecken und frisch servieren.