Rezept

Lila Kartoffelsalat

Ein Rezept von Lila Kartoffelsalat, am 30.06.2025

Zutaten

1 kg	kleine lila Kartoffeln
2	gelbe Paprikaschoten
3 EL	Olivenöl
6 EL	Aceto balsamico bianco
4 EL	grünes Pesto (aus dem Glas)
3-4 Stängel	Basilikum
	Salz
1	Knoblauchzehe
125 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
200 g	Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 15 - 20 Min. bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und noch heiß pellen. Die Paprikaschoten längs halbieren, putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Paprikawürfeln im heißen Öl ca. 3 Min. dünsten. Brühe und Essig dazugießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel schichten, dabei jede Lage salzen und pfeffern. Heiße Brühe samt Paprika und das Pesto mit den Kartoffeln mischen. Den Salat mind. 1 Std. 30 Min. durchziehen lassen.

3. Inzwischen die Tomaten waschen und vierteln, dabei die Stielansätze entfernen. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Beides unter den Salat mischen. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.