

Rezept

Provenzalischer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Provenzalischer Kartoffelsalat, am 25.03.2023

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	Salz
2 Tomaten	1 kleine Dose Thunfisch im eigenen Saft (80 g)
1 Dose weiße Riesenbohnen (400 g)	3 hart gekochte Eier
150 g Joghurt (1,5 %)	1 Zitronen
1 EL grobkörniger Senf	Pfeffer
1 TL Kräuter der Provence	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, zugedeckt in wenig Salzwasser ca. 8 Min. garen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien, vierteln und entkernen. Thunfisch abtropfen lassen. Die Riesenbohnen in einem Sieb kalt abbrausen, gut abtropfen lassen. Die Eier pellen und vierteln.
3. Den Joghurt mit Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern zu einem Dressing verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten darin wenden.