

Bunter mexikanischer Kartoffelsalat

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kartoffelsalat, appetitlich bunt mit Avocado

Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffeln, in Scheiben
- 3 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 reife, aber noch feste Avocado in 1 cm großen Würfeln
- 200 g Gemüse Mais / Konserve
- 200 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 2 El Limettensaft
- 2 El Weißwein Essig
- 3 El Olivenöl
- Salz, etwas gemahlener Chili, etwas Kreuzkümmel, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe mit den Frühlingszwiebeln kurz "aufstoßen" lassen und herzhaft (Fast etwas überwürzt) mit Limettensaft, Weißwein Essig und den Gewürzen abschmecken.

Schritt2

Noch heiß über die Kartoffelscheiben geben, etwas schwenken, damit eine leichte Bindung durch die Kartoffelstärke eintritt. Ca. 20 min. durchziehen, marinieren lassen. Maiskörner, Paprika - und Avocado Würfel unterheben, nachschmecken.

Rezeptart: Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Salate zum Grillen **Tags:** kartoffelsalat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-mexikanischer-kartoffelsalat/>