



# Französischer Kartoffelsalat von lila Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Passt zu Vielem, der optisch etwas andere Kartoffelsalat

## Zutaten

- 800 g lila Kartoffeln
- 400 g kleine, junge „Bobby Böhnchen
- 1 Stiel frisches Bohnenkraut, gezupft
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 500 g guter, stückiger Thunfisch in Lake
- 1 kleines Bund Radieschen, geviertelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen
- ¼ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 6 El Weißweinessig
- 1 El Senf
- 6 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die in Salzwasser gekochten lila Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

### Schritt3

Die Böhnchen waschen, fädeln und in kochendem Salzwasser mit etwas frischem Bohnenkraut

„bissfest“ blanchieren.

#### **Schritt4**

Prüfen, in kaltem Wasser abkühlen lassen, schräg in mundgerechte Stücke schneiden, zu den Kartoffeln geben.

#### **Schritt5**

Die Marinade:

#### **Schritt6**

Die Brühe, Essig, dem Weißwein und den Zwiebeln kurz aufkochen, zurückziehen und mit dem Senf, Salz, Pfeffer und ev. 1 Prise Salz kräftig abschmecken.

#### **Schritt7**

Heiß über die Kartoffeln und Bohnen geben, durchschwenken damit die Kartoffelstärke eine gewisse Bindung hervorruft.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Nachschmecken und zunächst die Radieschen und die Thunfischstücke unterheben.

#### **Schritt10**

Erst jetzt das Olivenöl darüber geben und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

#### **Schritt11**

Gern garniere ich noch mit einigen Eiersechsteln.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bohnen, kartoffeln, Radieschen, thunfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-kartoffelsalat-von-lila-kartoffeln/>