

# Italienischer Kartoffelsalat al tonno

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Kartoffelsalat, passt zu Vielem

## Zutaten

- 600 g junge, gleichmäßig große Pellkartoffeln
- 160 g guter Thunfisch in erkennbaren Stücken
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel, gewürfelt
- 1 dünne Stangen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 6 getrocknete Tomaten in Öl, grob gehackt
- 1/4 l Gemüsebrühe, instand
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 El weißer Balsamico oder Weinessig
- 3 El Olivenöl
- 1 Tl Senf
- 2 Tl Kapern, grob gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die weich gekochten Pellkartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

### Schritt2

Die Gemüsebrühe mit dem Essig, den roten Zwiebeln und den Lauchringen kurz aufkochen und heiß über die Kartoffelspalten gießen, etwas schwenken, marinieren.

### Schritt3

Etwas abkühlen lassen, Zitronensaft, Kapern, Olivenöl und die Tomaten dazu geben und durchziehen lassen.

## **Schritt4**

Zuletzt den grob zerteilten Thunfisch unterheben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Rezeptart:** Salatrezepte **Tags:** passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-kartoffelsalat-al-tonno/>