Mediterraner, italienischer Kartoffelsalat

- **Küche:**Italienisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Der etwas andere Kartoffelsalat: Eine tolle Zubereitung die ihre Gäste begeistern wird!

Zutaten

- 500 g Pellkartoffeln in Scheiben
- 6 – 8 getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- ½ kleines Bund frischer Basilikum
- 8 – 10 gehackte Kapern
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- ½ kleines Bund frischer Basilikum in Streifen
- 1 El weißer Balsamico
- 4 El gute Mayonnaise
- 4 El saure Sahne oder Crème fraiche
- Knoblauchsalz, weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die noch warmen, in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln salzen und pfeffern.

Schritt2

Die gewürfelten Zwiebeln mit 3 El Wasser und Balsamico kurz dünsten und mit den Kartoffeln mengen.

Schritt3

Die Mayonnaise und saure Sahne dazu geben, unterheben, zuletzt folgen die Kapern, die Tomaten und der Basilikum in Streifen.

Schritt4

Nachschmecken, durchziehen lassen und servieren.

Rezeptart: Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Salate zum Grillen **Tags:** getrocknete tomaten, kapern, kartoffelsalat **Zutaten:**Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterraner-italienischer-kartoffelsalat/