

Italienischer Kartoffelsalat

Für 4 Personen

- ca. 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 2 Schalotten oder eine Gemüsezwiebel, gerne auch eine rote
- Süße, kleine Cherrytomaten
- 2 EL Kapern (am besten in Salz eingelegte)
- 100g entkernte, schwarze Oliven,
- 50g getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Frisches Basilikum, Petersilie, Thymian, Rosmarin

Zubereitung:

- Die Kartoffeln in Salzwasser kochen
- Die Schalotten / Zwiebel **fein** würfeln
- Die Kapern vom Salz befreien, einige Minuten wässern und/oder in Weißwein einlegen, dann grob hacken
- Die gewürfelten Zwiebeln unten in die Salatschüssel legen
- Die Kartoffeln noch heiß schälen und in grobe Würfel schneiden (ca. 2-3 cm)
- Kartoffelwürfel sofort auf die Zwiebeln in der Schüssel geben
- Die Cherrytomaten halbieren oder vierteln
- Oliven, getrocknete Tomaten und die Petersilie hacken
- Alles zusammen mit der gehackten Petersilie und dem Thymian zu den Kartoffeln geben
- Pfeffern und salzen (Vorsicht: die Oliven und Kapern sind bereits salzig)
- Mit einem guten Olivenöl begießen und alles gut vermischen
- Mit frischem Basilikum bestreuen und ca. 15 Min ziehen lassen (wir lassen es lieber über Nacht ziehen)

Man könnte auch noch Sardellen oder Thunfisch o.v.a.m. dazu geben

Das Rezept beruht auf einer Vorlage von Splendido-Magazin (splendido-magazin.de)

