

Rezept

Blauer Kartoffelsalat

Ein Rezept von Blauer Kartoffelsalat, am 30.06.2024

Zutaten

1 kg kleine blaue Kartoffeln	Salz
2 gelbe Paprikaschoten	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	125 ml Gemüsebrühe
6 EL Aceto balsamico	Pfeffer
4 EL Pesto	200 g Kirschtomaten
4 Stiele Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, putzen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen, würfeln und mit den Paprikawürfeln 3 Min. im heißen Öl dünsten. Brühe und Essig dazugießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die warmen Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel schichten, dabei jede Schicht salzen und pfeffern. Heiße Brühe mit Paprika und Pesto mit den Kartoffeln mischen. Den Salat 1 Std. 30 Min. durchziehen lassen.
4. Inzwischen die Tomaten waschen, putzen und vierteln. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Beides unter den Salat mischen und noch mal salzen und pfeffern.