

Italienischer Kartoffelsalat



Zutaten (4 Personen):

Salat:

- 800 g Kartoffeln
- 100 g Bacon
- 60 g Pinienkerne
- 100 g Tomaten (getrocknet in Öl)
- 2 Schalotten
- 100 g Rucola
- 250 g Mozzarella

Vinaigrette:

- 3 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TL italienische Kräuter (getrocknet)
- 5 EL Balsamico-Essig (hell)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in kochendem Salzwasser in 25 Minuten garen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Dann den Bacon in die Pfanne legen, knusprig anbraten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Dann Gemüsebrühe, Olivenöl und die Kräuter in die Pfanne geben und aufkochen. Zuletzt den Balsamicoessig zufügen und unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln würfeln, mit der heißen Vinaigrette mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, die Schalotten fein würfeln, den Mozzarella zerrupfen und den Rucola hacken - alles zu den Kartoffeln geben und untermischen.

Den Salat auf Tellern anrichten, mit Bacon garniert und Pinienkernen bestreut servieren.

Nährwertangaben: 597 kcal p.P., 40 g KH p.P.