

Bunter Kartoffelsalat

aus Vitelotte und Laura

für zwei Personen

200g Kartoffel Vitelotte

200g Kartoffel Laura

2 mittlere Tomaten

¼ gelbe Paprika

3-5 Frühlingszwiebeln

3 El Öl, 3 El Essig

Salz, Pfeffer, Kümmel, Petersilie/Kerbel,
Senf (mittelscharf),



Die Kartoffeln (möglichst von ähnlicher Größe) waschen und in einen Topf mit Wasser geben, mit Salz und etwas Kümmel würzen und weich kochen. In der Zwischenzeit die Tomaten entkernen und evtl. häuten und in kleine Stücke schneiden. Die Paprika und Lauchzwiebeln ebenfalls putzen, klein schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen, ½ Tasse Wasser dazugießen und den Senf darin verrühren. Wenn die Kartoffeln weich sind abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Kartoffeln mit der Gemüsemarinade und dem Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am besten schmeckt er, wenn er mindestens eine Stunde ziehen konnte. Da keine rohen Zutaten in diesem Salat sind, lässt er sich auch problemlos ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem servieren mit klein gehackter Petersilie und/oder Kerbel bestreuen. Bei mir gab's schön knusprig gegrillten Schweinebauch dazu. Falls Du diese blau-schwarze Kartoffel Vitelotte nicht bekommst, die blaue Kartoffelsorte „Blauer Schwede“ eignet sich auch gut, kocht aber etwas mehlig. Natürlich geht's auch ohne blaue Kartoffeln, dann vielleicht eine Karotte mitkochen. Rote Bete verfärbt allerdings auch die Marinade.

Guten Appetit!