

Weinspiegel

Weine • Präsente • Events

Kartoffelsalat mit mediterraner Note

Zutaten für 2 Portionen

• 500g Kartoffeln • 1 Lorbeerblatt • 8 Blätter Basilikum • 1 Zweig Majoran • 1 Zweig Thymian • ½ Bund Petersilie • 4 Blätter Salbei • 1 Zwiebel • 6 Gurken (Cornichons) • Kapern • Schwarze Oliven • Grüne Oliven • 5 Tomaten getrocknet (in Öl eingelegt) • 1 EL Butter • 1 EL Senf (Dijon), fine selection • 250 ml Brühe • Salz • Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Lorbeerblatt gar kochen, dann abkühlen lassen und schälen. Die Kräuter (Majoran- und Thymianzweige abzupfen) fein schneiden. Cornichons und getrocknete Tomaten würfeln. Die Zwiebeln würfeln, in heißer Butter andünsten, dann in der Brühe kurz köcheln. Die geschälten Kartoffeln vierteln und in Scheiben schneiden. Die Kräuter, Gurken, Tomaten, Zwiebeln mit Brühe und Senf einrühren. Mit Salz, Pfeffer, gekochte Fleischbrühe, Kräuter und Senf würzen.