

Italienische Rezepte

Italienischer Kartoffelsalat Mit Paprika Und Tomaten

Gattung: Kartoffeln, Gemüse, Salat, Kalt, Kartoffel, Salat, Italien

800 g	Festkochende Kartoffeln		- der Mühle
4	große Zwiebeln	2	Thymianzweige
1	Rote Paprikaschote	125 ml	Trockener Weißwein
1	Gelbe Paprikaschote	2	Fleischtomaten; in Würfeln
1	Grüne Paprikaschote	1	Essl. Aceto Balsamico
3	Knoblauchzehen	2,50	Essl. Weißweinessig
1/4 Liter	Olivenöl, kaltgepresst	1/2	Bund Basilikum; fein geschnitten
	Salz, Pfeffer frisch aus		

Kartoffeln waschen, schälen und in große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln in heissem Öl anschwitzen. Kartoffeln und Paprikawürfel dazugeben, würzen und die Thymianzweige dazugeben. Mit Wein begießen und ca. 45 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Tomaten blanchieren, häuten, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit unter das Gemüse mischen.

Die Kartoffel Gemüsemischung mit den Essigsorten abschmecken und abkühlen lassen. Mindestens drei bis vier Stunden durchziehen lassen (aber nicht im Kühlschrank, sonst leidet das feine Aroma). Mit Basilikum bestreuen.