

Italienische Rezepte

Italienischer Kartoffelsalat Mit Tomaten

Gattung: Salat, Kartoffelgericht, Kartoffeln, Gemüse, Italien

Für 4 Personen

750 g	Pellkartoffeln		Salz
400 g	Tomaten		Pfeffer
1	Bund Lauchzwiebeln		Zucker
1	kleine Glas schwarze Oliven	1	Knoblauchzehe
100 g	Parmaschinken	1	Becher italienische Kräuter (TK 25 - g)
6	Essl. Olivenöl		
5	Essl. Weißweinessig		

Pellkartoffeln abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Kleinschneiden.

Oliven abtropfen lassen. Parmaschinken in Streifen schneiden.

Alle Zutaten mischen. Aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, durchgepreßter Knoblauchzehe und italienischen Kräutern eine Marinade rühren.

Über den Salat geben, gut durchmischen und 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Anstatt der frischen Tomaten, können sie auch getrocknete Tomaten verarbeiten.

Pro Portion ca. 410 Kalorien / 1772 Joule Zubereitungszeit ca. 30 Minuten