

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Haselnüssen Und Gorgonzolasauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gorgonzola, Kartoffel, Mozzarella, Salat

1	kg	Kartoffeln			Salz
50	g	Haselnüsse	250	g	Cherrytomaten
80	g	Gorgonzola	1/2	Bund	Basilikum
1	Essl.	Olivenöl	150	ml	Bouillon
50	ml	Vollrahm	3	Essl.	Rotweinessig
100	ml	Milch	150	g	Mozzarella
		Pfeffer			

Kartoffeln in der Schale gar kochen. Inzwischen Haselnüsse ohne Fett leicht braun rösten, dann grob hacken. Gorgonzola zusammen mit Öl, Rahm und Milch pürieren, würzen. Die Tomaten halbieren, Basilikum in feine Streifen schneiden.

Die noch warmen Kartoffeln schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Bouillon mit Essig mischen, über die Kartoffeln gießen und etwas ziehen lassen.

Mozzarella in Würfel schneiden, zusammen mit den Nüssen, den Tomaten und 3/4 des Basilikums zu den Kartoffeln geben und gut durchmischen.

Salat auf Tellern anrichten, Gorgonzolasauce darüber geben, mit dem restlichen Basilikum garnieren.