

Kartoffelsalat Rezepte

Kartoffelsalat Mit Tomaten Und Ei

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Wein, Gemüse, Kartoffeln

1	kg	Kartoffeln	1	Pack. Sardellenfilets (Einwaage 60
		Salz		-g)
1/8	Liter	Weißwein	4	Eier
		(ersatzweise Brühe und Saft	2	rote Zwiebeln
		- von 1 Zitrone)	4	Fleischtomaten
4		Knoblauchzehen	4	Essl. Weinessig
1	Essl.	Rosmarinnadeln	6	Essl. Olivenöl
		frisch gemahlener Pfeffer	100 g	schwarze Oliven

Kartoffeln waschen und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Rosmarin hacken. Mit Knoblauch, Wein, Salz und Pfeffer erhitzen.

Über die Kartoffeln gießen, mischen und dreißig Minuten ziehen lassen. Sardellen abspülen.

Eier fünf Minuten kochen. Abschrecken und schälen. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Essig und Olivenöl mit einer Gabel verschlagen Unter die Kartoffeln rühren.

Mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, halbierten Eiern und Sardellen anrichten.