

KARTOFFELSALAT

mit Salsa Verde

ZUTATEN

(Für 6 Pers.)

1 kg Kartoffeln
1-2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Kapern
6 eingelegte
Sardellenfilets/Anchovis
1 Handvoll Essiggurken
1 große Handvoll glatte
Petersilienblätter
1 kleines Bund
Basilikum
1 Handvoll Minzblätter
1-2 EL Dijonsenf
2 EL Rotweinessig
8 EL Olivenöl
Salz und frisch
gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln kochen, schälen und je nach Größe ganz lassen, halbieren oder vierteln.
2. Alle festen Zutaten für die Salsa Verde klein hacken und vermischen. Olivenöl, Rotweinessig und Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wem diese Mischung zu viel Säure enthält, der kann die Salsa noch mit Agavendicksaft, Honig oder Zucker abrunden.
3. Die noch warmen Kartoffeln mit der Salsa mischen und gut durchziehen lassen. Wenn der Salat Zimmertemperatur erreicht hat, servieren.

*Abgewandelt nach
Kochen mit Jamie Oliver*

DER WEIN TIPP

Weißer Burgunder 2015 | Weingut Rieger
Baden, Deutschland

Weißburgunder, der sich zu vielen verschiedenen Gelegenheiten und Speisen immer wieder bewährt. Auch diese vielfältigen Aromen werden durch den Wein gut abgefangen. Das Grillfest kann kommen!



Eine Wein-und-Speisen-Kombination von

Mehr Rezepte unter www.vivolovin.de

VIVO LO VIN
reine Weine™