



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Kartoffelsalat mit Tomaten und Rucola

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 1/4 l Brühe
- 8 EL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 400 g Kirschtomaten
- 50 g Rucola
- 9 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum



Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale 20 bis 25 Minuten kochen. Pellen, in Scheiben schneiden. Brühe und die Hälfte des Essigs erhitzen. Knoblauch abziehen, pressen und zur Brühe geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

Tomaten waschen, halbieren. Rucola waschen, verlesen, trocken tupfen und etwas zerpflücken. Beides zu den Kartoffeln geben. Restlichen Essig, Salz, Pfeffer und kaltgepresstes Rapsöl verrühren, darüber geben. Abschmecken. Geröstete Pinienkerne und gehacktes Basilikum über den Salat geben.

Guten Appetit!

