



Dörrbohnsensalat mit Bratkartöffeln

Ein kräftig schmeckender Salat, fast ein Eintopfgericht, aber eben kalt an einer Sauce aus weissem Balsamico, Olivenöl und würziger Pate di Pomodori secci. Er passt gut zu Grilladen, ist aber auch als einfache Hauptmahlzeit nicht zu verachten. Sehr gut geeignet sind junge Kartoffel, die mit ihrer dünnen Schale gegessen werden können.

Junge Kartoffeln werden oft als Patali, Raclette-Kartoffeln, Grenaille oder Brätler angeboten, was keine Sortennamen sind, die Namen bezeichnen sie einfach als Jungkartoffeln. Sehr gute Sorten sind z.B. Annabelle oder Amandine

Zutaten (2-3 Beilagen)

50g	Dörrbohnen
200g	junge Kartoffeln
1	mittlere Zwiebel
1	Knoblauchzehe
4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
2El	Pate di pomodori secci
	Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Dörrbohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Dörrbohen abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel und Knoblauch in wenig Olivenöl 2-3 Minuten andünsten. Dörrbohnen zugeben, kurz mitdünsten und mit ca. 2dl Einweichwasser ablöschen. Mit Kräutersalz würzen und

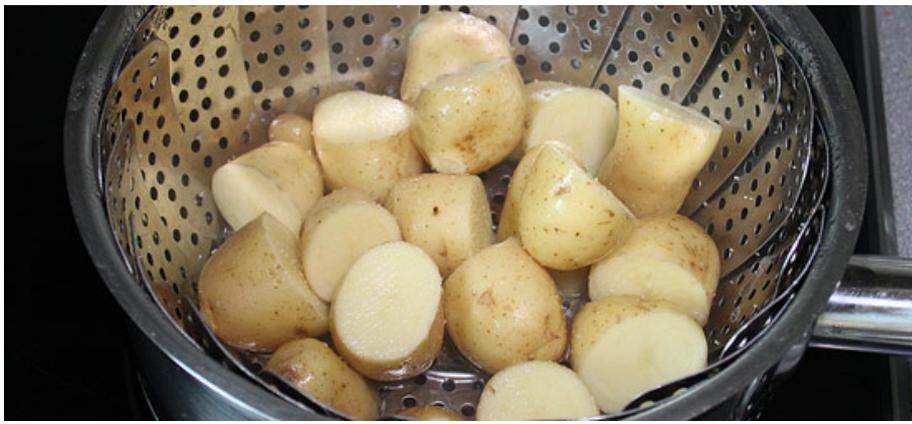
zugedeckt 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen bis sie nur noch ganz leicht knackig sind. Deckel abnehmen und auskühlen lassen.

Kartoffeln halbieren. Ins Dampfsieb legen und salzen. 6 Minuten zugedeckt garen (Sie müssen im Kern noch fest sein). Kartoffeln mit dem Sieb aus dem Dampf nehmen und 3-4 Minuten ausdampfen lassen.

2 El Olivenöl in einer Bratpfanne eher mässig erhitzen. Kartoffeln zugeben und mit zwei Gabeln aufrichten, damit die Schnittflächen schön angeröstet werden. Sobald diese schöne Röstspuren zeigen, die Pfanne ab und zu rütteln, damit die Kartoffel ringsum gebraten werden. Insgesamt sollten sie 10 - 12 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte ziehen und etwas auskühlen lassen.

Für die Sauce 2 El Olivenöl und 2 El Balsamico mit der Pate di pomodori vermischen. Noch warme Kartoffeln zugeben und vermischen. Dörrbohnen (ohne Saft) zugeben und vermischen. Salat mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen und mit Pfeffer und wenn nötig mit Kräutersalz abschmecken.





Kartöffelchen zuerst auf der Schnittfläche anbraten



