



Insalata di patate pugliese - Kartoffelsalat italienisch

Ein Kartoffelsalat so ganz anders als die üppigen, mayonnaisigen Versionen, die hierzulande oft aufgetischt werden. Die Salatsauce ist schlank, sie wird nur mit Olivenöl und Balsamico bianco zubereitet und, nebst Salz und Pfeffer, mit Basilikum gewürzt. Dafür wird der Kartoffelsalat mit viel Tomate und grünen Bohnen ergänzt, dazu etwas Kapern und grob geschnittene Zwiebel. Der Salat passt gut zu Grilladen, ist aber auch zusammen mit einem Stück Olivenbrot eine ausgezeichnete leichte Hauptspeise an warmen Sommertagen.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kartoffeln festkochend (Frühkartoffeln)
5cl	Gemüsebouillon
4-5	Piccadilly-Tomaten
150g	grüne Bohnen TK
1	Knoblauchzehe
30g	rote Zwiebel
1El	Kapern
2El	Olivenöl
2El	Balsamico bianco
1/2Tl	Basilikum-Paste
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen (ca. 20 Minuten). Abgiessen und leicht auskühlen lassen. Kartoffeln solange sie noch warm sind schälen und zu groben Stücken schneiden und in eine Schüssel geben.

Nebenher die Bouillon aufkochen, Bouillon heiss über die Kartoffeln giessen und

auskühlen lassen.

Bohnen zu kurzen Stücken schneiden, Knoblauch hacken. Knoblauch in Olivenöl leicht andünsten, die Bohnen zugeben, leicht salzen und ca. 20 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden, ev. 1El Wasser zugeben. Sie sollten noch ganz leicht knackig sein. Bohnen noch warm mit den Kartoffeln mischen.

Tomaten würfeln, Zwiebel zu kurzen Streifen schneiden, zusammen mit den Kapern unter den Salat mischen.

Olivenöl, Balsamico und Basilikum miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit dem Salat vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.





