Zutaten

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 1 Rote Zwiebel
- 150 ml Geflügelbrühe
- 3 EL Weißer Balsamico
- 1 EL Senf
- 100 g Kirschtomaten
- 1/2 Salatgurke
- 1 gelbe Paprika
- 50g getrocknete Tomaten
- 16 schwarze Oliven
- 1 Bund Basilikum und 1 Bund Petersilie

Beilage, Vorspeise

Spanischer Kartoffelsalat

Entdecke unser Rezept für einen köstlichen spanischen Kartoffelsalat. Probiere es aus und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kochateliers Mediterranes-Salz „Wunderwaffe“
2. Pfeffer, Olivenöl
3. Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Brühe, zusammen mit Senf und dem Essig, aufkochen lassen. Diese Marinade noch heiß über die Kartoffeln geben und ziehen lassen. Das Gemüse, Oliven und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den fein geschnittenen Kräutern zum Kartoffelsalat geben. Mit Olivenöl und dem Kochateliers-Salz abschmecken.