

Zutaten

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- 1 gelbe Paprika
- 50 g getrocknete Tomaten
- 16 schwarze Oliven
- 150 ml Geflügelbrühe
- Olivenöl
- weißer Balsamico-Essig
- 1 EL scharfer Senf
- 12 Garnelen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Olivenöl

Hauptgang, Vorspeise

Mediterraner Kartoffelsalat mit Garnelen

Entdecken Sie unseren köstlichen mediterranen Kartoffelsalat mit Garnelen. Jetzt nachkochen und den Geschmack Italiens erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln mit Schale kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, abschütten und pellen, in Scheiben schneiden und mit einer Marinade aus Brühe, Olivenöl, Essig und Senf begießen. Das übrige Gemüse, getrocknete Tomaten und Oliven für den Salat klein schneiden und zu den Kartoffeln dazu geben. Den Salat vor dem Servieren mit Petersilie und Basilikum verfeinern, abschmecken und anrichten. Die Garnelen pellen und den Darm entfernen. Den Thymian, Rosmarin und Knoblauch hacken und mit dem Olivenöl mischen. Das Kräuteröl über die Garnelen geben und 1 Stunde marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne anbraten.