

## 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
- Salz, Pfeffer

Beilage

# Mediterraner Kartoffelsalat

Entdecken Sie unser Rezept für einen mediterranen Kartoffelsalat! Perfekt für Grillabende. Jetzt nachkochen bei 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 geben. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Petersilie und Basilikum verfeinern.