

Mediterraner Kartoffelsalat

30 Minuten



Kochanleitung



1
Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in wenig siedendem Salzwasser ca. 5 Min. knapp weich kochen, abtropfen.



2
Pomodori abtropfen, in feine Streifen schneiden, mit 2 Esslöffel aufgefangenem Öl in eine Schüssel geben. **Aceto** und Kartoffeln begeben, mischen, ca. 5 Min. ziehen lassen.



3
Olivens und **Mozzarella-Perlen** abtropfen, **Basilikum** in Streifen schneiden, begeben, würzen.

Zutaten

- 500 g Frühkartoffeln
- Salzwasser, siedend
- 1 Glas Pomodori secchi (ca. 280 g)
- 2 Esslöffel Aceto balsamico
- 85 g entsteinte schwarze Oliven
- 145 g Mozzarella-Perlen
- 1 Bund Basilikum
- ½ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer

Pro Person: 26 g Fett, 13 g Eiweiss,
64 Kohlenhydrate, 2267 kJ (542 kcal)