

Weckt Urlaubserinnerungen

Mediterraner Kartoffelsalat

Für 2 Portionen

🕒 45 Min. (mit vorgekochten Kartoffeln ca. 30 Min.) + 30 Min. zum Durchziehen

- 400 g gegarte Kartoffeln (festkochend)
- ca. 100 ml Gemüsebrühe
- 100 g Feta
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 50 g schwarze Oliven
- 250 g Brokkoli
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- Kräuter der Provence (alternativ frischer Thymian oder Rosmarin)

● Kartoffeln am Vortag gar kochen, pellen und im Kühlschrank lagern. Alternativ frische Kartoffeln kochen und pellen.

● Kartoffeln vierteln, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und zunächst mit ca. 50 ml heißer Gemüsebrühe übergießen. Wenn die Gemüsebrühe aufgesogen wurde, diesen Vorgang wiederholen.

● Feta und getrocknete Tomaten würfeln und mit abgetropften Oliven vorsichtig unterheben.

● Brokkoliröschen blanchieren und unterheben.

● Für das Dressing Olivenöl mit Weißweinessig verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Kräutern würzen. Dressing zugeben, wenn die Brühe weitgehend aufgesogen wurde. 30 Min. durchziehen lassen.

Variante Verwenden Sie hier auch andere Gemüsearten wie Paprika, Gurken oder Rucola.

Nährwerte

560 kcal • 20 g E • 33 g F • 42 g KH • 12 g BST