

Kartoffelsalat mit Kräutern



Zutaten

4 Personen

500 g	neue Kartoffeln
4 große	oder 16 (Kirsch-)Tomaten
50g	entkernte Oliven (gern: in Kräuter eingelegte)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
100g	Butter
2 EL	frisch gehackte Minze
2 EL	frisch gehackte glatte Petersilie
2 EL	frisch gehackter Koriander
2 EL	Olivenöl (gern. Knoblauch-Olivenöl)
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung:

- Kartoffeln putzen, in kochenden, gesalzenen Wasser gar kochen.
- Je nach Größe Kartoffeln ggf. zerkleinern
- Kirsch-Tomaten halbieren, andere Tomaten ohne Kerne klein schneiden.
- Kartoffeln, Tomaten und gehackte Kräuter mischen.
- Öl und Zitronensaft vermengen und über den Salat gießen und nochmals mischen.
- Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit 25 Minuten

Ursprungsidee aus: Kartoffeln – 100 Rezepte Paragon-Verlag

LARS BOSSE