

„_ Kartoffelsalat mit Mozzarella und Rucola

ein kreativer Kartoffelsalat



Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 150 g Rucola
- 250 g Mozzarella
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml kalte Gemüsebrühe
- 4 EL Balsamessig
- 4 EL natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
frischer Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln ca. 20 Min. im Dampf bissfest garen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette die roten Zwiebeln in feine Würfel schneiden, den Knoblauch durchpressen, beides mit der Gemüsebrühe und dem Balsamessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss das Olivenöl unterrühren.

Den Rucola mit einem Teil der Vinaigrette marinieren. Die Kartoffeln noch lauwarm schälen, in Scheiben schneiden und schuppenartig mit dem Mozzarella auf einem Teller anrichten. Den Salat mit der restlichen Vinaigrette begießen.

Anrichten:

Den marinierten Rucola auf dem Kartoffelsalat anrichten und mit frischen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Mein Tipp:

Geben Sie in das Olivenöl frisch geschnittenes Basilikum, der Duft und Geschmack des Basilikums harmoniert wunderbar mit den Kartoffeln und dem Mozzarella.