

Kartoffel-Salat einmal anders

Für 2 Personen:

1 kg vorw. festk. Kartoffel	4 Spitzpaprika	1/2 rote Peperoni
12 grüne Oliven	2 Zwiebeln	100 ml Weißweinessig
150 ml Gemüsebrühe	80 ml Olivenöl	100 g Rucola
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Die Kartoffeln mit Schale garen.

Den Stiel der Spitzpaprika abschneiden, die Spitzpaprika längs halbieren und das weiße Kerngehäuse mit einem Löffel rauskratzen. Spitzpaprikahälften auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen, in den heißen Backofen geben und ca. 10 Minuten schwarz backen.

Die gegarten Kartoffeln pellen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel in feine halbe Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und Weißweinessig dazugießen.

Kurz stehenlassen.

Die Spitzpaprika aus dem Ofen nehmen, ein feuchtes Geschirrtuch auf die heiße Spitzpaprika legen und für ca. 5 Minuten beiseitestellen.

In der Zwischenzeit Brühe in einen Topf geben. Die Essig-Zwiebeln über der Brühe in ein Sieb geben. Das Sieb mit den Zwiebeln beiseitestellen. Den Essig-Brühe-Mix erhitzen, kräftig mit Gewürzsalz würzen und direkt über die Kartoffeln kippen. Die Kartoffeln gut vermengen und ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Währenddessen das Geschirrtuch von der Spitzpaprika nehmen, die schwarze Haut abziehen und in grobe Streifen schneiden. Peperoni in dünne Ringe schneiden.

Oliven entsteinen und grob hacken.

Spitzpaprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. Mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen. Rucola dazugeben und nochmals vermengen. Nun das Olivenöl über den Kartoffelsalat gießen und wieder gut vermengen. Auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 28. Juni 2022