

Kartoffel-Salat mit Grillgemüse

Für 6 Portionen

Für das Grillgemüse:

1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	je 2 Zweige Rosmarin und Thymian	8 EL Olivenöl
1/2 Zitrone	1 kleine rote Chili	

Für den Kartoffelsalat:

1 kg kleine Pellkartoffeln	2 reife Avocados	2 Schalotten
3 TL Zitronensaft	3 TL weißer Balsamessig	200 g kleine Tomaten
200 g schwarze Oliven	1 kleiner Bund Rucola	Salz, Pfeffer

Gemüse einlegen:

Das Gemüse fürs Grillen in eine Marinade einlegen. Dazu Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und vierteln. Zitrone in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen, halbieren. Chilisohote zerhacken, mit Zitrone und Knoblauch in einen Gefrierbeutel für 4 Liter geben. Kräuter sowie Olivenöl mit in den Beutel geben, vermengen. Das zerkleinerte Gemüse hineingeben, vorsichtig kneten. Beutel schließen. Für mindestens 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffelsalat zubereiten:

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale gar kochen.

Zwischenzeitlich Tomaten waschen, halbieren oder vierteln, in eine große Schüssel geben. Oliven und fein gewürfelte Schalotten unterheben, kräftig mit Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft würzen. Die Kartoffeln abdampfen lassen, danach pellen. In großzügige Scheiben schneiden, am besten gleich unter die Tomaten und Oliven heben, abschmecken.

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und schälen. Die Hälften teilen, in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Rucola waschen, trockenschleudern. Beides vorsichtig unter den Salat heben. Den Salat und das marinierte Gemüse mit zur Party nehmen.

Grillen und servieren:

Die Zucchini-, Auberginen- und Paprikaviertel aus dem Beutel nehmen, abtropfen lassen und auf einem heißen Grill von jeder Seite zirka 3 bis 5 Minuten rösten - am besten am Rand, damit kein Öl in die Glut tropft. Öfter wenden. Alternativ tuts auch eine Pfanne. Dann das Gemüse auf einem Brett in mundgerechte Streifen schneiden, unter den Salat heben. Nochmals abschmecken und genießen.

Tipps:

Sie mögen frische Pellkartoffeln mit Schale? Dann lassen Sie das Pellen weg.

Auf dem Gemüsestand geht es jetzt besonders bunt zu. Schöpfen Sie aus der Fülle saisonaler und regionaler Ware: Frühlingszwiebeln, Möhren, Brokkoli können auch den Salat bereichern - oder frische Kräuter wie Basilikum.

test Juli 2016