

# Kartoffel-Salat mit Kapern und Paprika

## Für 4 Personen

800 g festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	2 rote Paprika
1 gelbe Paprika	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	250 ml Rinderbrühe	4 Kapernäpfel
2 EL glatte Petersilie	Salzflocken	Chiliflocken
Pfeffer	3-4 EL Weißwein-Essig	Kapernäpfel

Die Kartoffeln in einen Topf mit leicht gesalzenem, kaltem Wasser geben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und in 20 bis 25 Minuten garen. Anschließend für etwa 10 Minuten im Kochwasser abkühlen lassen. Noch warm pellen, in circa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Paprikastreifen dazugeben und circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Schalottenstreifen und die Knoblauchscheiben hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 8-10 Minuten dünsten, dabei darf das Gemüse ruhig etwas Farbe annehmen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem kleinen Topf erwärmen. Die Kartoffelscheiben mit der warmen Brühe übergießen.

Paprika-Zwiebel-Mischung, Kapernäpfel und Petersilie dazugeben und vorsichtig unterheben. Mit Salz- und Chiliflocken, Pfeffer und Weißwein-Essig abschmecken.

Anrichten: Den Salat auf einer großen Platte anrichten und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Nach Belieben mit ganzen Kapernäpfeln garnieren.

### **Tipp:**

Kartoffelsalat sollte man immer kräftig würzen. Die Stärke der Kartoffeln schluckt viel Geschmack. Deshalb vor dem Servieren grundsätzlich mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Tim Mälzer am 07. Juni 2017