

Kartoffelsalat mit Salsadressing

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	500 g
Salz	
Strauchtomaten	200 g
Paprika, rot	1 St.
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Basilikum, frisch	25 g
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt für ca. 20 Min. gar kochen. Währenddessen Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Paprika waschen, Strunk und Samen entfernen und fein würfeln.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und würfeln.
3. In einer Schüssel Öl mit Essig, Salz und Pfeffer anrühren, Kartoffeln, Tomaten und Paprika unterheben und mit Basilikumstreifen in Einmachgläsern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	164 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	4 g