

Kartoffel-Kapern-Salat

Ein Kartoffelsalat muss gar nicht schwer sein, wie dieses Rezept zeigt: Der Kartoffel-Kapern-Salat ist leicht zuzubereiten und kommt ganz ohne Mayonnaise aus!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

800 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Kapern
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
4 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Kapern-Salat die Kartoffeln gründlich sauber bürsten und in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass sie komplett mit Wasser bedeckt sind. Aufkochen lassen und dann - je nach Größe der Kartoffeln - ca. 15-18 Minuten köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kapern kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
3. Kartoffeln abgießen, ein bisschen abkühlen lassen und dann halbieren. Aus Öl, Essig, Zwiebeln, Kapern und Petersilie ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Dressing über die Kartoffelhälften geben und vorsichtig miteinander vermengen. Den Salat nach Belieben entweder noch lauwarm servieren oder erst komplett abkühlen lassen.

Tipp

Der Kartoffel-Kapern-Salat schmeckt wunderbar zu gebratenem oder gedünstetem Fisch.