

## Kartoffelsalat mit Oliven

Der Kartoffelsalat mit Oliven ist genau das richtige Rezept, wenn man etwas Besonderes anbieten möchte, das sich einfach zubereiten lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



### Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochende)
260 g	<a href="#">Zwiebel</a>
6 EL	Essig
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Oliven</a> (entsteinte)
2 EL	<a href="#">Kapern</a> (und 2 EL Flüssigkeit davon)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Bündel	Petersilie
8 EL	Olivenöl
6 EL	Wasser
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den raffinierten Kartoffelsalat mit Oliven zunächst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in der Schale kochen lassen (etwa 25 Minuten). Anschließend abschrecken, schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. In eine große Salatschüssel geben und vollständig abkühlen lassen.
2. Während die Kartoffeln garen, die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Das Wasser in einen Topf geben, den Zucker einrühren, aufkochen lassen. Hitze reduzieren, die Zwiebelscheiben hineingeben und mit dem Deckel verschließen. Bei geringer Temperatur rund 5 Minuten dünsten lassen. Danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei den Deckel noch nicht abnehmen.
3. Den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Die Oliven entsteinen und nach Belieben halbieren (oder Oliven aus dem Glas verwenden), anschließend zum Knoblauch geben. Die Petersilie waschen, trocknen, hacken und zufügen, ebenso die Zwiebeln mit dem Kochsud, Olivenöl, Essig, Zucker sowie die Kapern aus dem Glas mit etwas Flüssigkeit. Alle Zutaten gut durchmischen.
4. Die Zwiebel-Mischung nun vorsichtig unter die abgekühlten Kartoffeln heben, mit Pfeffer und Salz abschmecken, gut mischen.

## Tipp

Der Kartoffelsalat mit Oliven passt perfekt in die Grillzeit, macht sich super auf dem Buffet und ist auch als leichtes Hauptgericht ein Genuss.