

Rucolasalat mit Kartoffeln und Tomaten

So einfach der Rucolasalat mit Kartoffeln und Tomaten ist, so lecker ist er auch. Das Rezept hierfür stammt ursprünglich aus Kroatien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

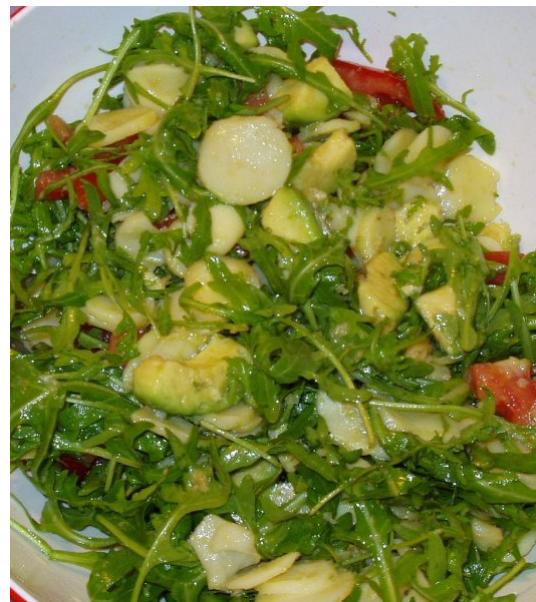


Foto: Stan Dalone & Miran Rijavec

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
0.5 kg	Fleischtomaten
140 g	Rucola
100 ml	Weißweinessig
160 ml	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Rucolasalat mit Kartoffeln und Tomaten die Kartoffeln (mit Schale) in einem Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen und die Kerne entfernen. Den Rest der Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Essig mit Öl, Salz und Pfeffer zu einem

Dressing rühren. Kartoffeln abgießen und noch heiß pellen und klein würfeln.

4. Kartoffeln, Rucola und Tomaten vermengen und anrichten. Das Dressing über den noch warmen Salat gießen und den Salat sofort servieren.

Tipp

Der Rucolasalat mit Kartoffeln und Tomaten ist die ideale Beilage zu Fisch- oder Grillgerichten, schmeckt aber auch wunderbar zu Kurzgebratenem.