



Mediterraner Kartoffelsalat



Zutaten:

Vor- und zubereiten: ca. 40min.

750 g.	Frühkartoffeln
	Salzwasser, siedend
1.5 Glas	getrocknete Tomaten in Öl (ca. 280 g)
3 EL	Aceto balsamico
120 g	entsteinte schwarze Oliven
200 g	Mozzarella-Perlen
1 Bd.	Basilikum
0.5 TL	Salz
Wenig	Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in wenig siedendem Salzwasser ca. 5 Min. knapp weichkochen, abtropfen.
2. Tomaten abtropfen, in feine Streifen schneiden, mit 2 EL aufgefangenem Öl in eine Schüssel geben. Aceto und Kartoffeln begeben, mischen, ca. 5 Min. ziehen lassen.
3. Oliven und Mozzarella-Perlen abtropfen, Basilikum in Streifen schneiden, begeben, würzen.