



Mediterraner Kartoffelsalat

Vor- und zubereiten: ca. **30 Min.**

Person: 542 kcal, F 26 g, Kh 64 g, E 13 g

Zutaten

für 4 Personen

500 g **Frühkartoffeln**
Salzwasser, siedend

500 g **Frühkartoffeln**
Salzwasser, siedend

500 g **Frühkartoffeln**
Salzwasser, siedend

Zubereitung

1. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in wenig siedendem Salzwasser ca. 5 Min. knapp weich kochen, abtropfen.
2. Pomodori abtropfen, in feine Streifen schneiden, mit 2 Esslöffel 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.