

Toskanischer Kartofffelsalat

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 ml Weißwein
3 EL Balsamessig
5 Sardellenfilets in Öl
1 Bund glatte Petersilie
100 g schwarze und grüne Oliven

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen, abgießen, pellen und noch warm in Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und fein würfeln. Ein wenig von dem Grün als Deko zurückbehalten.

Weißwein, Essig und die abgetropften Sardellenfilets mit dem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Masse pürieren und anschließend das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Zwiebeln untermischen. 20 min. durchziehen lassen. Mit gehackter Petersilie, den restlichen Zwiebelscheiben und Oliven garnieren.

Wer keine Sardellenfilets mag: Man schmeckt und sieht die nicht! Sie sollen nur dem Dressing eine bessere Konsistenz verleihen!